



Foto: Especial

Rey del mar

El ciclista mexicano Isaac del Toro ganó la prueba de Tirreno Adriático, su segunda carrera del 2026.

PÁG. 7



Foto: Agencia Reforma

Alza del petróleo da 1,560 mdp a Pemex

En dos semanas, Petróleos Mexicanos (Pemex) vendió mil 560 millones de pesos más de gasolinas y diesel debido al alza en estos combustibles por la guerra en Medio Oriente.

De fertilizantes a combustibles: el potencial del alga invasiva y tóxica

Ven en sargazo futuro de industria nacional

Descubren científicos al menos 198 usos; desde bioplásticos hasta farmacéuticos

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CIUDAD DE MÉXICO.- Biofertilizantes para la agricultura, bioplásticos para sustituir derivados del petróleo, biocombustibles, materiales de construcción, compuestos farmacéuticos y aditivos alimentarios son algunos de los productos que podrían obtenerse del sargazo que cada año llega en grandes cantidades a las costas del Caribe mexicano.

Investigadores mexicanos han identificado al menos 198 iniciativas científicas y tecnológicas que buscan aprovechar esta macroalga como materia prima para distintos sectores industria-



Foto: Especial

Se analizan estrategias para convertir el sargazo en la base de una industria nacional.

les, con el objetivo de transformar un problema ambiental en una oportunidad económica.

Los avances fueron presentados por especialistas de la Red Ecos de Sargazo durante una reunión encabezada por la

titular de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (Secihti), Rosaura Ruiz Gutiérrez, en la que también participaron representantes del sector empresarial.

El encuentro permitió ana-

lizar estrategias para convertir el sargazo en la base de una industria nacional, mediante el desarrollo de tecnologías que permitan su procesamiento y aprovechamiento en diversas cadenas productivas.

La Red Ecos de Sargazo, coordinada por la Secihti en colaboración con la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat), reúne a 155 investigadoras e investigadores de más de 25 instituciones en 12 entidades del país, además de universidades internacionales.

DE ALGA INVASORA A MATERIA PRIMA

Dentro del eje de aprovechamiento sustentable, especialistas analizaron distintas alternativas para transformar el sargazo en insumos industriales.

Las 198 propuestas identificadas abarcan aplicaciones en sectores como: industria

alimenticia; farmacéutica; energética; construcción y agricultura

El objetivo es diversificar las cadenas de valor vinculadas a esta macroalga y reducir los impactos ambientales derivados de su acumulación en playas y ecosistemas costeros.

En este eje participan 32 investigadoras e investigadores de 11 instituciones, quienes trabajan en el desarrollo tecnológico y la transferencia de conocimiento hacia aplicaciones productivas.

PROPONEN BIORREFINERÍA BASADA EN SARGAZO

Como parte de estas propuestas, Lorena Amaya Delgado, directora del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIA-TEJ), presentó el diseño de una biorrefinería basada en sargazo.

MÁS INFO. lucensedelsiglo.com

Aseguran PT y PVEM que aprobarán ‘Plan B’

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- El “Plan B” de reforma electoral de la presidenta Claudia Sheinbaum, que se prevé ahora si tenga el apoyo de aliados de los partidos del Trabajo (PT) y Verde Ecologista de México (PVEM), será enviado la próxima semana al Senado, informó la morenista Laura Itzel Castillo.

“Estaremos esperando la iniciativa de la presidenta, la doctora Claudia Sheinbaum Pardo, en torno al llamado Plan B, relativo a la reforma político-electoral, que pretende ampliar la democracia en México; fortaleciendo los mecanismos de participación ciudadana”, precisó este domingo la presidenta de la cámara alta.

El presidente de la Comisión de Estudios Legislativos, Manuel Huerta Ladrón de Guevara, aseguró que la iniciativa llegará a la cámara alta.

Además, sostuvo que se prevé que la consulta de revocación de mandato se haga en 2027; es decir, la presidenta Claudia Sheinbaum irá a la boleta al mismo tiempo que suceden las elecciones intermedias.

Por su parte, aunque representan una porción menor de la estructura política territorial del país, el PT y ‘el Verde’ han reiterado su respaldo al llamado “Plan B” de reforma electoral que impulsa la presidenta Claudia Sheinbaum, iniciativa que podría ser enviada al Senado la próxima semana.

A nivel nacional, el PVEM cuenta con aproximadamente entre 170 diputados locales y

cerca de 1,000 regidores en ayuntamientos del país; mientras que el PT mantiene alrededor de 120 a 150 diputados locales y entre 700 y 800 regidores.

Aunque estas cifras representan una proporción menor frente a la estructura territorial de Morena, ambos partidos se mantienen como aliados estratégicos para consolidar mayorías legislativas en el Congreso.

En el mismo sentido, el presidente de la Comisión de Estudios Legislativos, Manuel Huerta Ladrón de Guevara, aseguró que la propuesta será enviada al Senado, que fungirá como cámara de origen para iniciar su análisis.

Durante la presentación del libro Grandeza, del expresidente Andrés Manuel López Obrador, en Oaxaca, el senador adelantó que la iniciativa contempla ampliar los mecanismos de consulta ciudadana y que la revocación de mandato presidencial podría realizarse en 2027, coincidiendo con las elecciones intermedias.

“Con la reforma electoral, el Plan B que propone la Presidenta Claudia Sheinbaum... se amplían las consultas populares para que la ratificación o revocación de mandato de la presidenta se haga en 2027”, señaló Morena en un comunicado.

APOYO DE ALIADOS LEGISLATIVOS

En medio de negociaciones políticas, las bancadas de Morena, PT y PVEM anunciaron su disposición de respaldar la propuesta presidencial una vez que sea presentada formalmente.

MÁS INFO. lucensedelsiglo.com



Foto: Especial

Seducen a brasileños

Viajar a Cancún y al resto de los destinos de Quintana Roo será ahora más sencillo para los ciudadanos de Brasil gracias al visado electrónico.

PÁG. 4

Refuerzan vigilancia rumbo a Mundial 2026

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Ante el incremento previsto de visitantes por la Copa Mundial de la FIFA 2026, la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) puso en marcha un operativo especial de vigilancia y atención en destinos turísticos de alta afluencia, entre ellos Cancún, con el objetivo de proteger a los consumidores durante el evento deportivo internacional.

El titular de la dependencia, Iván Escalante Ruiz, informó que se han instalado módulos de atención, brigadas itinerantes

y personal en puntos estratégicos donde se concentra el turismo, como zonas hoteleras, espacios públicos donde se prevé la transmisión masiva de los partidos y áreas cercanas a eventos relacionados con el torneo.

“Estas acciones buscan prevenir abusos comerciales y atender de manera oportuna cualquier queja o inconformidad por parte de los consumidores durante el desarrollo del evento deportivo internacional”, señaló.

Como parte del operativo, la Profeco mantiene activo el programa de Verificación y Vigilancia “Copa Mundial de la FIFA



Foto: Especial

El operativo de la Profeco forma parte de una estrategia nacional de preparación rumbo al Mundial 2026.

2026–Mundial Social”, mediante el cual se realizan inspecciones en establecimientos vinculados al sector turístico y comercial.

Desde el pasado 16 de febrero, personal de la dependencia ha monitoreado 9 mil 763 productos, además de realizar 34 visitas de vigilancia y 60 verificaciones

en negocios como tiendas de artículos deportivos y souvenirs, hoteles, agencias de viajes, servicios de transporte, arrendadoras de vehículos, centros de apuestas, restaurantes, bares y cantinas.

MÁS INFO. lucensedelsiglo.com

Bajo monitoreo 300 cocodrilos

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- En un entorno natural donde la vida silvestre convive diariamente con la actividad universitaria, la Universidad del Caribe (Unicaribe) se sumó a los diferentes proyectos de monitoreo de cocodrilos para estudiar su comportamiento, fortalecer la seguridad en el campus y ampliar el conocimiento científico sobre esta especie emblemática del ecosistema lagunar de Cancún.

La iniciativa responde a la presencia constante de estos reptiles en los alrededores del campus universitario, ubicado en un área de humedales conectada al Sistema Lagunar Nihupté, uno de los ecosiste-



Las autoridades universitarias recordaron a la comunidad que no deben acercarse a los cocodrilos.

mas de manglar más importantes del municipio de Benito Juárez, que abarca más de 3 mil hectáreas de lagunas, canales y manglares.

De acuerdo con María Guillermina Pech Pech, secretaria de Extensión y Vinculación de la Unicaribe, en distintos pun-

tos de la universidad ya se han identificado alrededor de seis cocodrilos de diferentes tamaños, lo que motivó la puesta en marcha del proyecto.

“Tenemos varios; hay de todos los tamaños: pequeños, grandes y algunos enormes. En estos días han estado asoleán-

dose por ahí. Son una especie que habita en esta área protegida. Con los cocodrilos estamos trabajando este año en un programa de monitoreo, con la finalidad de concientizar a la comunidad universitaria”, explicó.

INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA SOBRE FAUNA SILVESTRE

El programa comenzó formalmente en enero y se desarrolla en coordinación con un laboratorio especializado en fauna silvestre de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) ubicado en Yucatán, además de contar con la participación de especialistas vinculados a la Reserva de la Biosfera Sian Ka'an.

MÁS INFO. lucensedelsiglo.com



Foto: Agencia Reforma

Laura Itzel Castillo, presidenta de la Mesa Directiva del Senado de la República.



PENSIONES DE ORO... Y MEMORIA DE COBRE

EN LA MAYORÍA de las democracias del mundo civilizado, el privilegio de una **pensión vitalicia** suele reservarse —con mayor o menor debate— a quienes ocuparon la silla presidencial. En **Estados Unidos, Francia o España**, los exmandatarios reciben apoyos institucionales que incluyen una pensión, oficina o seguridad. En algunos casos más generosos, como en **Brasil**, el beneficio se extendió a gobernadores... aunque varios estados terminaron por abolirlo cuando la opinión pública descubrió que aquello parecía más un premio de lotería que una política pública.

PERO México, siempre creativo cuando se trata de administrar el dinero ajeno, decidió ir más lejos. Aquí no bastó con premiar a los expresidentes. No. En el viejo régimen —ese que durante décadas confundió gobierno con botín— las pensiones doradas se repartieron con una generosidad que haría sonrojar a cualquier tesorero prudente: directivos de empresas públicas, funcionarios de banca de desarrollo, líderes sindicales y toda una fauna burocrática que aprendió que el servicio público podía ser también una **jubilación de lujo... de por vida**.

EL RESULTADO: **casi 100 mil beneficiarios** detectados en siete organismos públicos con pensiones que, en muchos casos, superan el sueldo de la propia Presidenta de la República. Un pequeño club de jubilados VIP financiado por el contribuyente. Y los nombres comenzaron a aparecer. Ahí está **José Ángel Gurriá**, exsecretario de Hacienda y Relaciones Exteriores en el sexenio de **Ernesto Zedillo** y posteriormente mandamás de la OCDE, quien además de su larga carrera internacional cobra una pensión mensual de **120 mil pesos** por su paso por Nacional Financiera.

TAMBIÉN figura **Oscar Espinosa Villarreal**, exregente capitalino en los años noventa y secretario de Turismo zedillista, quien recibe una pensión de más de **33 mil pesos mensuales**. O **Federico Patiño Márquez**, vinculado al fallido proyecto del aeropuerto de Texcoco, con una jubilación de **130 mil pesos al mes**. Aunque si de escándalos se trata, Pemex siempre sabe cómo superarse.

ENTRE los registros aparece **Carlos Arturo Sánchez Magaña**, exfuncionario petrolero con una pensión que rebasa cualquier imaginación: **1 millón 107 mil pesos mensuales**. Si, leyó bien: más de un millón de pesos cada mes. Mientras millones de mexicanos sobreviven con pensiones de menos de diez mil. Y como en toda buena novela del viejo sindicalismo mexicano, también aparece el apellido **Deschamps**, inevitable cuando se habla de privilegios petroleros. Un sobrino del legendario líder **Carlos Romero Deschamps** figura en la lista de pensionados, junto con otros beneficiarios del mismo linaje burocrático.

EL DESFILE aún no termina. En la **Comisión Federal de Electricidad** destacan varios líderes sindicales del SUTERM con pensiones que superan los **300 mil o incluso 450 mil pesos mensuales**. Uno de ellos, por cierto, hoy milita cómodamente como dirigente del Partido Verde en Sinaloa. Por supuesto, en México las carreras políticas, sindicales y pensionarias suelen entrelazarse con admirable eficiencia. Todo esto, mientras durante años las autoridades miraban hacia otro lado.

Y ES QUE si hoy se saben los nombres y montos de esta aristocracia jubilada no es precisamente por la diligencia de los órganos de control del Estado. La mayoría de estas revelaciones se ha construido gracias al **trabajo persistente de periodistas y unidades de datos de la prensa nacional**, que durante años documentaron contratos, beneficios y privilegios enterrados en la opacidad administrativa. La prensa hizo el trabajo que en su momento el Estado no quiso hacer.

POR ESO la reciente decisión del Senado de poner fin a las llamadas **pensiones doradas** fue recibida con aplausos oficiales y comunicados triunfalistas. Según la Secretaría Anticorrupción, se trata de una medida histórica para terminar con los privilegios del viejo régimen. Y tal vez lo sea. Antes conviene recordar algo: los privilegios no nacen solos. Se diseñan, se firman, se aprueban... y durante años se toleran. México pasó décadas financiando una aristocracia burocrática que convirtió el servicio público en un retiro dorado.



■Lenny Kravitz abarrotó el escenario principal del festival Vive Latino con 80 mil personas, cantando sus éxitos.

Foto: Especial

Lenny Kravitz lleva ‘su luz’ al Vive Latino

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Cuando Lenny Kravitz dice que su lugar favorito en el mundo es la Ciudad de México hay que creerle. En la primera noche del Vive Latino, donde fungió como acto estelar, reforzó su conexión con el público.

El Estadio GNP Seguros lucía abarrotado, con 80 mil personas, de acuerdo con cifras oficiales, cuando el neoyorquino, de 61 años, arrancó puntual a las 21:40 horas en el escenario principal.

Como ya lo había hecho en sus conciertos previos en Guadalajara y Monterrey, el cantautor abrió la noche con “Bring It On”.

“Ciudad de México, bienvenidos a esta celebración. Cada día es una bendición y estoy muy contento de estar aquí con ustedes. Siempre están en mi corazón. Todos juntos somos energía, somos vida, somos amor. Significan tanto para mí. Este es mi lugar favorito. Mucho amor, muchas gracias, los amo”, expresó al público en

un fluido español.

Con una energía y presencia desbordante, el cantautor hizo suyo el escenario. Los asistentes presenciaron un repaso por éxitos como “Fly Away”, “It Ain’t Over Till It’s Over” y “Are You Gonna Go My Way”, además de momentos dedicados a su más reciente álbum de estudio, Blue Electric Light.

EL RUGIDO DEL LEÓN

SERGIO LEÓN CERVANTES



La reforma equivocada

En México el debate electoral volvió al centro de la política nacional. Primero con la reforma que impulsó Andrés Manuel López Obrador y posteriormente con la iniciativa retomada por la presidenta Claudia Sheinbaum. Ambas comparten un objetivo central: reducir el costo del sistema electoral, ajustar la representación legislativa y replantear el funcionamiento del árbitro electoral, el Instituto Nacional Electoral. Sin embargo, la reforma constitucional no alcanzó la mayoría necesaria en el Congreso y terminó derivando en el llamado “Plan B”, una serie de cambios a leyes secundarias que buscan reducir estructuras administrativas del sistema electoral.

El problema es que el debate se concentró en recortar instituciones, cuando la pregunta correcta es otra: cómo modernizar la democracia mexicana.

México tiene uno de los procesos electorales más grandes del mundo. El padrón electoral ronda los 98 millones de ciudadanos, en un país de más de 129 millones de habitantes. En cada elección federal se instalan más de 170 mil casillas, operadas por más de 1.5 millones de funcionarios ciudadanos. La logística implica millones de boletas impresas, traslado de paquetes electorales, monitoreo nacional, cómputos distritales y fiscalización de miles de candidaturas. Todo ello tiene un costo elevado, pero también ha sido el precio de la certeza democrática construida durante décadas.

Hoy organizar una elección federal en México

cuesta aproximadamente 20 mil millones de pesos. Si proyectamos los procesos electorales relevantes de los próximos cinco años —federales, locales y ahora también las nuevas votaciones derivadas de la elección del Poder Judicial— el país enfrentará al menos cinco grandes procesos electorales. Bajo el modelo actual, eso significa cerca de 100 mil millones de pesos en organización electoral en un solo ciclo político.

Ese costo no disminuirá. El padrón crece cada año, el número de cargos en disputa aumenta y el sistema electoral mexicano entra en una etapa de hiper-electoralización institucional. Elegimos más autoridades que nunca y cada nueva elección implica más logística, más boletas, más personal y más gasto público.

La discusión sobre una reforma electoral es legítima, pero está mal planteada.

Reducir estructuras del sistema puede abaratar el aparato administrativo, pero no resuelve el problema de fondo: el modelo electoral mexicano sigue operando con lógica logística del siglo XX. Boletas físicas, urnas físicas, traslado de paquetes y conteos manuales. Un sistema confiable, sí, pero también extraordinariamente costoso.

Mientras tanto, el mundo está diseñando el voto del futuro.

México ya vive plenamente en la era digital. El sistema bancario procesa millones de operaciones electrónicas cada día. El sistema fiscal del

Servicio de Administración Tributaria funciona con firma electrónica, identidad digital y fiscalización automatizada. Trámites gubernamentales, pagos y registros se realizan en línea. Sin embargo, cuando hablamos de votar, seguimos dependiendo casi exclusivamente del papel.

LA REFORMA QUE MÉXICO NECESITA ES OTRA.

Una modernización electoral basada en tecnología puede construirse sobre cuatro pilares: identidad digital electoral, voto electrónico gradual, blockchain para trazabilidad del voto e inteligencia artificial para fiscalización de campañas y financiamiento político. Implementar esta transformación requeriría una inversión aproximada de 30 mil millones de pesos en infraestructura tecnológica, seguridad digital y desarrollo institucional.

Durante el periodo de transición el costo total de las elecciones se mantendría cercano al actual. Pero una vez implementado el sistema digital híbrido, el costo por elección podría reducirse a entre 10 y 12 mil millones de pesos, prácticamente la mitad del gasto actual.

Si México mantiene el modelo actual, en los próximos cinco años gastará cerca de 100 mil millones de pesos en organización electoral. Con una reforma tecnológica que incluya la inversión inicial y la reducción progresiva de costos, el país podría cerrar ese mismo periodo con un gasto aproximado

de 80 mil millones de pesos. La diferencia es que ese nuevo modelo dejaría instalada una infraestructura digital capaz de reducir el costo de cada elección futura a casi la mitad.

La verdadera pregunta entonces no es si México necesita una reforma electoral. La respuesta es sí.

La pregunta correcta es qué tipo de reforma queremos.

¿Una reforma para recortar instituciones y poner presión sobre la capacidad operativa del sistema electoral?

¿O una reforma para modernizar la democracia mexicana y hacerla sostenible en el tiempo?

México no necesita un sistema electoral más pequeño.

México necesita un sistema electoral más inteligente.

La paradoja del momento político actual es evidente: mientras discutimos cómo ajustar reglas del pasado y poner en riesgo el funcionamiento del sistema electoral, la solución real está frente a nosotros. No se trata de debilitar la democracia mexicana, sino de reducir sus costos mediante la construcción de una democracia digital del siglo XXI.

¡Hasta la próxima semana, con nuevos retos y oportunidades!

Sin miedo a la cima, que el éxito ya lo tenemos.

X: @Oigres14 | IG: @sergioleoncervantes | Email: sergioleon@sergioleon.mx



PRESIDENTE †
Norma Madero Jiménez

DIRECTOR GENERAL
Agustín Ambríz

EDITOR EN JEFE
Sergio Guzmán

REDACCIÓN
Marco Antonio Barrera
Jesús Sierra
Jesualdo Lammoglia

DISEÑO EDITORIAL
Gilberto Herrera



 <http://www.lucesdelsiglo.com>

 [lucsdelsiglomultimedia](#)
lucplus

 [lucsdelsiglomultimedia](#)
lucplus

 [lucsports](#)

 [@lucsdelsiglo](#)

 [lucsdelsigloMultimedia](#)
NoticiasLS

 [LucesCamaraChuc](#)
PitazoyEstrategia

 [pitazoyestrategia](#)

SEGOB Certificado de Licitud de Título y Contenido a la publicación PERIODISMO VERDAD LUCES DEL SIGLO Certificado No. 16701 Expedient PRI/3/TC/16/20625 México D.F. A doce de mayo de dos mil dieciséis.

Editora responsable: Norma Madero Jiménez. Número de Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo otorgado por el Instituto Nacional de Derechos de Autor: Número 04-2016-022517245400 -101. Domicilio de la Publicación: 1 Mza 62, Lote 1, SM 84. Frac. Bahía Azul, Benito Juárez, Quintana Roo. C.P. 77520 Teléfono (998) 207. 7105 Artículos de opinión y análisis firmados, son responsabilidad de los autores y no reflejan necesariamente la opinión de esta casa editorial. PRINTED IN MEXICO/IMPRESO EN MÉXICO

LucesDelSiglo

Periodismo Verdad



LUCES

MAÑANERAS

TU MAÑANA COMIENZA AQUÍ

LUNES A VIERNES

9:30 CENTRO • 10:30 CANCÚN



PULSO

URBANO

DENUNCIA AL: 998 293 3821



PRIVADO DE LA LIBERTAD

8 AÑOS EN PRISIÓN FEDERAL



EL TREN MAYA

LA EXPERIENCIA 1 AÑO DESPUÉS



¿TRUMP AFECTARÁ A MÉXICO?

LucesDelSiglo

Periodismo Verdad





¡SÍGUENOS!



lucsdelsiglomultimediao
lucplus



lucsdelsiglo



LucesdelSigloMultimediao



Foto: Especial

■ La Contraloría detectó cinco situaciones de riesgo con empleados municipales que se ofrecen como gestores externos.

Llama Contraloría rechazar la estafa

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La Contraloría Municipal dio a conocer que, hasta el momento, se han detectado entre cuatro y cinco situaciones de riesgo donde se tuvo la posible participación de empleados municipales bajo el esquema de gestores externos.

Gestionan bajo condiciones de fraude o estafa, las cuales se encuentran en investigación para determinar responsabilidades.

El contralor Hilario Timoteo Gutiérrez Valasis informó que, aunque no se han recibido denuncias formales contra gestores, sí se han integrado expedientes contra servidores públicos.

Alertó a la ciudadanía sobre los riesgos de utilizar gestores externos para trámites administrativos, advirtiendo que las promesas de soluciones “milagrosas” suelen ser indicio de actividades ilícitas o intentos de estafa.

Gutiérrez Valasis puntualizó que, si bien la gestoría en despachos establecidos o notarias no es una actividad prohibida, el peligro radica en personas que operan fuera de las oficinas oficiales o que aseguran beneficios que la ley no contempla.

El funcionario explicó que los gestores confiables hablan con claridad sobre beneficios reales, como la prescripción de adeudos de más de cinco años o la eliminación de recargos, siempre apegados a la normativa.

En contraste, aquellos que ofrecen trámites fuera de las sedes administrativas o piden pagos en lugares no oficiales suelen estar involucrados en esquemas de fraude.

“La gente que te pinta maravillas o es gente que está en contubernio con alguien haciendo actividades ilícitas o es gente que te va a ver la cara; al final, el ciudadano pierde su dinero y no obtiene un trámite válido”, enfatizó.

Ante este panorama, la administración municipal instó a los contribuyentes a acudir a las jornadas “Cancún Nos Une” y a las audiencias públicas, donde los trámites son expeditos y se aplican los descuentos máximos autorizados por el Cabildo.

En estos espacios, los ciudadanos pueden regularizar pagos de predial, basura y multas de tránsito de forma directa, garantizando que su dinero ingrese a la tesorería y que sus comprobantes tengan validez legal.

Será para cariocas más sencillo disfrutar Quintana Roo

Seducen a Brasil con visa y vuelos

Empieza a tomar forma reapertura del mercado sudamericano

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La reapertura del mercado brasileño para el Caribe Mexicano empieza a tomar forma con una señal clara: viajar a Cancún y al resto de los destinos de Quintana Roo será ahora más sencillo para los ciudadanos de Brasil gracias al visado electrónico.

La medida, que permite realizar el trámite de ingreso a México totalmente en línea, las 24 horas del día y los siete días de la semana, ha reactivado el interés de aerolíneas, agencias de viajes y turoperadores, que vuelven a mirar al destino como una apuesta fuerte para este año.

Durante un encuentro de promoción turística encabezado por autoridades de Quintana Roo y representantes del sector, quedó de manifiesto que el mercado brasileño no solo sigue vivo, sino que está listo para crecer otra vez.

Más de 200 agentes de viajes participaron en la presentación del nuevo esquema migratorio, junto con aerolíneas que conectan Brasil con México.

Entre ellas Aeroméxico, Gol, Azul, Avianca y Copa Airlines, así como operadores mayoristas especializados en la venta del Caribe Mexicano.

La lectura dentro de la industria fue positiva. Después de varios periodos marcados por restricciones migratorias y una



Foto: Especial

■ Será más sencillo para los ciudadanos de Brasil viajar al Caribe Mexicano gracias al visado electrónico.

conectividad más limitada, el destino vuelve a colocarse en el radar de uno de los mercados sudamericanos con mayor potencial de gasto y permanencia.

En el evento también se reconoció a las empresas que mantuvieron la promoción del Caribe Mexicano aun en momentos complejos, cuando vender el destino implicaba remar contra corriente.

Uno de los anuncios más relevantes fue la confirmación de que Gol retomará de forma permanente la ruta directa entre Cancún y Brasilia a partir de junio, con tres frecuencias semanales durante todo el año.

La noticia no es menor, hasta ahora, esta operación había funcionado de manera estacional, por lo que su continuidad refuerza la expectativa de una recuperación más sólida.

A esto se suma el interés de Avianca y Copa Airlines por ampliar su conectividad hacia

el Caribe Mexicano mediante rutas con escala en Colombia y Panamá, una posibilidad que podría facilitar aún más el flujo de viajeros brasileños.

La presencia del Consulado de México en São Paulo también dio una dimensión del momento.

Según se comentó en el encuentro, hacia cuatro años y medio que no se veía en Brasil una reunión de este tamaño enfocada específicamente en impulsar al Caribe Mexicano.

Ese dato refleja no solo el renovado interés comercial, sino la oportunidad política y turística que representa el visado electrónico como herramienta para desatrar una demanda que llevaba tiempo contenida.

La estrategia no termina ahí. En las próximas semanas, el Caribe Mexicano y la Secretaría de Turismo federal participarán en la World Travel Market Latin America, en São Paulo, una de las vitrinas más importantes de la

industria en la región.

La intención es fortalecer relaciones comerciales, recuperar terreno frente a otros destinos del Caribe y convertir la facilidad migratoria en una ventaja competitiva real. En términos locales, las cifras ayudan a dimensionar la apuesta.

De acuerdo con datos del propio sector turístico, el Caribe Mexicano recibió alrededor de 85 mil turistas brasileños el año pasado, y la meta para este año es, al menos, duplicar esa cifra.

Si ese objetivo se cumple, Quintana Roo podría sumar unos 170 mil visitantes procedentes de Brasil, un crecimiento cercano al 100 por ciento.

También destaca que la ruta Cancún-Brasilia arrancará con tres frecuencias por semana, lo que representa una base constante de conectividad durante todo el año y no únicamente por temporada alta.

Además, el evento de promoción reunió a más de 200 agentes de viajes, una señal concreta del interés comercial que vuelve a despertar el destino en ese país.

Más allá del discurso oficial, lo que hoy se observa es un intento serio por reconquistar a un mercado estratégico.

Brasil representa para el Caribe Mexicano una combinación atractiva de volumen, gasto turístico y afinidad con el producto de sol, playa, compras y entretenimiento que ofrece la región.

La simplificación del ingreso a México podría convertirse, en ese sentido, en el empujón que faltaba para acelerar la recuperación de un flujo de visitantes que nunca dejó de ser valioso para Quintana Roo.

Reporta transporte un balance positivo

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- A pesar del entorno complejo con el que concluyó 2025, la empresa de transporte ADO reportó un balance positivo en sus operaciones, especialmente en Cancún y su área de influencia.

El crecimiento se reflejó en un aumento en la demanda de pasajeros, mayor ocupación en distintas rutas y la incorporación de nuevos servicios estratégicos, informó Iván Cupul Sánchez, gerente comercial de la compañía.

“En términos generales, ADO registró un crecimiento aproximado de 7.5 por ciento en comparación con 2024, además de generar cerca de 900 viajes adicionales durante el periodo de temporada alta”.

Uno de los servicios con mayor dinamismo fue el que conecta con el Aeropuerto Internacional de Cancún.

En la ruta Cancún Centro-Aeropuerto se incrementó la frecuencia diaria, al sumar entre seis y siete corridas adicionales cada día.

En tanto, el servicio hacia la Zona Hotelera mantuvo sus ocho viajes diarios; sin embargo, el nivel de ocupación aumentó de forma notable, al pasar de un promedio de 40 por ciento a entre 60 y 65 por ciento.

El directivo señaló que, durante los días más importantes del cierre de temporada, se registró una elevada movilidad hacia destinos como Villahermosa y Cárdenas, en Tabasco.

También a la Ciudad de México y Puebla, lo que permitió a la empresa concluir el año con resultados favorables.

Respecto a la ruta Cancún-Puerto Juárez, ADO mantuvo tres corridas diarias, con niveles de ocupación que fluctuaron entre 60 y 70 por ciento, lo que refleja una mayor demanda tanto de residentes como de turistas que utilizan esta conexión.

MÁS INFO. [lucesdelsiglo.com](https://www.lucesdelsiglo.com)



Foto: Especial

■ Protección Civil refuerza el cuerpo de guardavidas para la próxima temporada vacacional de Semana Santa.

Alistan guardavidas; protegen a bañistas

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La Dirección de Protección Civil municipal anunció el reforzamiento del cuerpo de guardavidas con miras a la próxima temporada vacacional de Semana Santa.

Lo hará mediante la contratación de personal eventual que se sumará a las labores de vigilancia en los accesos públicos de las playas del destino.

Antonio de Jesús Riveroll Ribbon, titular de la dependencia, informó que actualmente el municipio cuenta con 30 guardavidas de planta, cifra que se incrementa hasta 44 elementos con el apoyo del Cuerpo de Bomberos durante las temporadas de alta afluencia.

Para este periodo vacacional, se ha lanzado una convocatoria para contratar al menos a 10 guardavidas adicionales, con el objetivo de garantizar la seguridad de los bañistas y mantener el saldo blanco en las

costas cancenenses.

“Lo que buscamos es que la gente que venga a Cancún disfrute y sepa que se le cuida y se le protege; queremos que vean mucha gente operativa y prevención para que se sientan seguros”, expresó Riveroll Ribbon.

El funcionario detalló que ya se han realizado entrevistas con los primeros aspirantes y se espera que el personal seleccionado entre en funciones antes del inicio de las vacaciones.

El periodo de contratación previsto inicialmente es de un mes, lo que permitiría cubrir los 15 días del periodo vacacional y evaluar las capacidades del personal, aunque la duración final del contrato dependerá de la autorización de la Oficialía Mayor y la Tesorería.

Los elementos serán distribuidos estratégicamente en las playas con accesos públicos y áreas de mayor concurrencia, coordinando esfuerzos de prevención en las zonas donde la autoridad

municipal tiene jurisdicción operativa.

Sobre el número de visitantes, de acuerdo con datos del año pasado durante los fines de semana, las playas de Cancún reciben un promedio de 20 mil visitantes. Sin embargo, en temporadas vacacionales como el springbreak y la próxima Semana Santa, el número de bañistas puede ascender a 60 mil o incluso 70 mil personas.

Por su parte, el coordinador estatal de Protección Civil, Guillermo Núñez Leal, informó que la dependencia reforzará de 90 a 200-250 personas durante la Semana Santa, debido al aumento de turistas.

Recordó que uno de los puntos principales es la atención a la ciudadanía y la limpieza de las playas, pues el año pasado, la generación de basura se incrementó 30 por ciento, y se espera que este año sea menor, lo que indicaría el éxito de los mensajes y programas.

Mantienen la alerta; previenen incendios

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- El Cuerpo de Bomberos de Cancún se declaró en estado de alerta ante el inicio de la temporada de incendios forestales, reforzando la vigilancia en zonas críticas y colonias periféricas para evitar que siniestros menores escalen a emergencias mayores.

Aquileo Cervantes Álvarez, director de la corporación, informó que cuentan con un despliegue de 176 elementos operativos distribuidos en seis bases estratégicas para brindar atención inmediata las 24 horas del día.

En lo que va del año, la corporación ha sofocado 24 incendios de basura y 16 incendios en áreas verdes.

El director explicó que la mayoría de los siniestros en zonas de vegetación extensa se originan a partir de quemas de basura descontroladas en la mancha urbana o descuidos en las carreteras.

“Acudimos de inmediato porque una quema de basura puede convertirse en un incendio declarado con riesgo de que las chispas alcancen casas,

vehículos o palapas”, advirtió el funcionario.

Las zonas identificadas con mayor riesgo incluyen la carretera libre hacia Leona Vicario, la autopista detrás del aeropuerto y colonias como Avante, Tres Reyes y México, donde la densidad de la vegetación es mayor.

Cervantes Álvarez señaló que factores como el “efecto espejo” provocado por cristales tirados, las colillas de cigarro arrojadas desde vehículos y las altas temperaturas son los principales detonantes de estos incidentes.

Pese a las condiciones climáticas, el titular de Bomberos destacó que el año pasado el municipio de Benito Juárez cerró con saldo blanco en materia de incendios forestales, logro que atribuyen a la atención oportuna de los reportes ciudadanos.

Ante el panorama actual, las autoridades reiteraron el llamado a la población para evitar cualquier tipo de quema de residuos y reportar de inmediato cualquier avistamiento de humo al número de emergencias para mantener el control sobre las áreas selváticas y urbanas.



Foto: Especial

■ El Cuerpo de Bomberos se declaró en estado de alerta ante el inicio de la temporada de incendios forestales.



Foto: Especial

Elogian ‘Dog Beach Festival’

Familias, rescatistas y amantes de las mascotas participaron en el ‘Dog Beach Festival’ de Playa del Carmen, en un ambiente de convivencia y conciencia social, promoviendo la adopción responsable. Participaron más de 40 emprendedores.



SEDETUR
SECRETARÍA
DE TURISMO

CONVOCATORIA

GUÍA GASTRONÓMICA: SABORES Y RAÍCES UN VIAJE POR EL CARIBE MEXICANO

DIRIGIDO A:



Restaurantes y
establecimientos
de alimentos de
Quintana Roo.

REGISTRO



Tienes hasta el
31 de Marzo



Regístrate en línea

QUINTANA ROO
CONSEJO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA

GASTRONOMÍA
QUINTANA ROO
COMITÉ DE FOMENTO

MÉXICO
FOOD
and
TRAVEL

**CULINARY
EXPERIENCE**
BY MEXICAN
CARIBBEAN

★ **CON SABOR!**
CARIBE!
MEXICANO ★



Foto: Agencia Reforma

■ El diputado panista Héctor Saúl Téllez promueve un punto de acuerdo para pedir un informe al SAT.

Quieren conocer destino ayudas

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- El vicecoordinador económico de la bancada del PAN en la Cámara de Diputados, Héctor Saúl Téllez, promueve un punto de acuerdo para que se pida al SAT un informe sobre el destino de los donativos que promueve Andrés Manuel López Obrador a través de una asociación civil para apoyar a Cuba.

El diputado demanda al Servicio de Administración Tributaria incluir detalles de la deducibilidad fiscal, tras advertir una posible transferencia irregular de recursos a regímenes extranjeros.

“Las medidas de supervisión y auditoría implementadas para garantizar que los donativos recaudados no se utilicen para transferir recursos a regímenes extranjeros de manera irregular.

“Incluyendo reportes sobre el destino final de los fondos y su deducibilidad fiscal”, se lee en el cuarto apartado del documento que presentó Téllez.

Además, exige conocer qué funcionarios intervinieron y las justificaciones para que la asociación civil Humanidad con América Latina pudiera constituirse como donataria autorizada en tiempo récord.

“Las razones por las cuales se otorgó la autorización en un tiempo récord de un solo día, cuando el procedimiento estándar puede extenderse por meses, y si se aplicaron excepciones o procedimientos acelerados, especificando la normatividad que los ampara.

“Los nombres y cargos de los funcionarios públicos involucrados en la aprobación, así como cualquier comunicación o intervención externa que haya influido en el proceso”, añade.

También pide que se entregue información relativa a investigaciones internas o externas que estén en curso sobre el caso, además del tipo de sanciones que se aplicarán en caso de detectar irregularidades.

Ayer, López Obrador reapareció por segunda ocasión a través de redes sociales, desde que dejó la presidencia del país, para pedir donativos económicos para Cuba, mismos que se depositarían a la cuenta bancaria de la asociación civil Humanidad con América Latina.

En atención a su llamado, a aportar para que la ciudadanía cubana tenga alimentos, medicina, petróleo y gasolina, algunos funcionarios y morenistas han aportado.

Entre ellos, el diputado Carlos Castillo, quien depositó 61 mil 871 pesos, es decir, su dieta completa.

Con el aval de los partidos del Trabajo y Verde Ecologista de México

Afina Sheinbaum ‘Plan B’ con Segob

La nueva propuesta, podría requerir dos terceras partes más un voto en Congreso

STAFF / AR

NAYARIT, NAY.- La presidenta Claudia Sheinbaum aseguró que aún afina con la titular de la Secretaría de Gobernación (SG), Rosa Icela Rodríguez, el “Plan B” de su reforma electoral que enviará el lunes o el martes al Congreso, con el apoyo de los partidos del Trabajo (PT) y Verde Ecologista de México (PVEM).

“Apenas voy hablar con la secretaria de Gobernación”, respondió al llegar a la unidad deportiva de Compostela, Nayarit, donde entregó tarjetas de la Pensión Mujeres Bienestar.

Sonriente, luego de la promesa de apoyo del PT y el PVEM, que rechazaron la primera versión de la iniciativa debido a la reducción presupuestal para los partidos, y los cambios en la distribución de los plurinominales, Sheinbaum Pardo dijo que esta vez hay apoyo de ellos.

“Sí, ya salió una publicación”, comentó respecto al comunicado difundido ayer.

La nueva propuesta, que podría requerir la mayoría calificada en el Congreso, de dos terceras partes más un voto, aún no ha sido publicada.

Pero, de acuerdo a lo comentado, podría incluir una reducción del presupuesto a congresos locales, límites a las partidas que reciben los senadores y fijar un máximo de 15 regidurías en ayuntamientos.

Igualmente, reducir el sueldo a funcionarios electorales locales

y federales, evitar duplicidades entre INE y OPLES, abrir a consulta popular algunos temas y realizar la revocación de mandato a los tres o cuatro años de gobierno.

Para ganar adeptos a su nueva propuesta, la mandataria ha prometido que los recursos serían devueltos a estados y municipios.

Desde el viernes pasado, cuando inició una gira en Manzanillo, Colima, la presidenta informó que Rodríguez se había quedado en la Ciudad de México pues tenía mucho trabajo.

Ese día, dirigentes y legisladores del PT y PVEM se reunieron con la titular de Segob para negociar el contenido del “Plan B”, en particular la propuesta de que se someta a consulta popular la reducción del financiamiento público a los partidos políticos.

El gobierno federal habría

ofrecido a sus aliados no incluir, en principio, la consulta popular para ese caso dentro de la nueva propuesta de reforma, a fin de asegurar su respaldo.

Tras 17 horas de negociaciones, en mesas separadas, petistas y pevemistas salieron de Gobernación con el ofrecimiento de que su equipo jurídico analizaría que en la nueva iniciativa se propongan consultas populares para “algunos” temas electorales, pero no para determinar si se reducen las prerrogativas a los partidos, por ahora.

Tras su encuentro con ciudadanos de este mediodía, Sheinbaum Pardo precisó que tendrá una llamada con la secretaria de Gobernación.

Claudia Sheinbaum expresó además que se siente bien, tras el incidente de ayer en el que un ciudadano que le pasaba un folder le picó el ojo izquierdo.



Foto: Agencia Reforma

■ Los críticos reprochan el apoyo humanitario que se da al régimen de la isla, desde el gobierno anterior.

Celebran llamado de AMLO a Cuba

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- La presidenta Claudia Sheinbaum alabó el llamado de Andrés Manuel López Obrador para donar a Cuba, y reprochó a los críticos que han acusado un apoyo al régimen comunista de la isla.

“¿Cómo no va a salir hablar de un pueblo hermano? ¿Saben de qué habla eso? De la grandeza del corazón y se basa en la grandeza del corazón de las mexicanas y de los mexicanos”, sostuvo.

“Vamos a seguir apoyando al pueblo de Cuba desde el gobierno y quien quiera apoyar que apoye, pero hay que apelar a algo grandioso que tenemos las mexicanas y los mexicanos”.

En este municipio de Nayarit, donde repartió tarjetas de la Pensión Mujeres Bienestar, Sheinbaum Pardo recordó que el expresidente salió de nuevo ayer de su retiro en su finca de Palenque para solicitar donaciones a una cuenta bancaria para Cuba.

Lo anterior, debido a las sanciones impuestas por Estados Unidos que acusa al régimen comunista de apoyar al terrorismo.

“Escribí algo en su redes sociales y dijo ‘me siento muy herido por lo que le pasa al pueblo de Cuba’, porque el pueblo de Cuba tiene muchos años que Estados Unidos y otros países le hicieron un bloqueo, no le permiten que lleguen productos”.

La mandataria reconoció que el gobierno mexicano ha enviado petróleo y ayuda humanitaria.

“Recientemente hicieron otro bloqueo para que no llegara petróleo y están sufriendo los hermanos cubanos y es un pueblo hermano, cercano.

“Nosotros decidimos que aun cuando era difícil enviar petróleo, íbamos a seguir enviando ayuda por esa base que tenemos las mexicanas y los mexicanos, esa fraternidad, de apoyo hay quien dice yo no estoy de acuerdo con el gobierno de Cuba está bien, pero eso no tiene por qué hacer que el pueblo sufra”.

Sheinbaum Pardo destacó la solidaridad de los mexicanos, e incluso dijo que a ella le entregan regalos antes de pedirle ayuda en sus recorridos.

“Todavía no resolvemos la gestión y ya hay un pequeño agradecimiento, eso no es de cualquier pueblo, eso es del pueblo de México”, expresó.

“Cuando visitaba los municipios de Hidalgo o Puebla, afectados por los deslaves, agregó, hubo gente que le decía: ‘¿Presidenta ya comió? Le doy mi tortilla presidenta”.

El expresidente López Obrador reapareció en redes sociales, y pidió apoyo económico para el pueblo de Cuba, tras varios meses de mantenerse en silencio público desde que anunció su retiro de la vida política.

“Estoy en retiro, pero me hiere que busquen exterminar, por sus ideales de libertad y defensa de la soberanía, al hermano pueblo de Cuba”, manifestó.

El exmandatario llamó a los ciudadanos a realizar aportaciones económicas para apoyar a la isla.



Foto: Agencia Reforma

■ La reforma electoral se enviará el lunes o el martes al Congreso, informó Claudia Sheinbaum.

Llaman a terminar con la impunidad

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- El nuevo Auditor Superior de la Federación, Aureliano Hernández Palacios, llamó al personal del órgano fiscalizador a terminar con la impunidad y a cuidar los recursos públicos.

En un mensaje dirigido al personal que labora en la institución, afirmó que los tres principios que guiarán su trabajo los próximos ocho años son: intolerancia a la corrupción, proteger los recursos del pueblo, y poner fin a la impunidad.

“La fortaleza de la Auditoría Superior está en la solidez de sus resultados, en la calidad de su trabajo, en la celeridad de sus procesos y en la credibilidad que

genere ante la sociedad. Debemos consolidar el prestigio que se le exige a nuestra institución”, indicó.

Hernández Palacios, hijo de Fernando Aureliano Hernández Palacios Mirón, quien fue secretario particular de la presidenta Claudia Sheinbaum en la jefatura de Gobierno de la Ciudad de México, fue elegido el pasado 10 de marzo como nuevo titular de la ASF en sustitución de David Colmenares.

Este 15 de marzo, asumió formalmente su nueva responsabilidad y pidió a sus colaboradores empoderar al ciudadano en la fiscalización del gasto público.

“La lucha contra la corrupción no puede sostenerse únicamente desde dentro de la institución.

Por ello, les instruyó a cada uno de ustedes a siempre velar por atender al ciudadano, nos debemos al pueblo. Porque el ciudadano no espera discursos: espera resultados”, indicó.

Hernández, exauditor especial de gasto federalizado, dijo que la Auditoría Superior debe seguir evolucionando como una institución moderna, con capacidades técnicas sólidas, personal altamente especializado y herramientas tecnológicas de vanguardia.

“No vengo a ser Auditor Superior para cumplir con nadie. Mi compromiso es únicamente con la honestidad. Por ello, pondré todo de mí para cumplir con nuestra convicción y espero que la compartan, que un México sin corrupción es posible”, enfatizó.



Foto: Agencia Reforma

■ La Marina informó el hallazgo en el municipio de La Cruz de Elota y las inmediaciones de Cosalá.

Destruyen en Sinaloa marihuana y químicos

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Elementos de la Secretaría de Marina (Semar) incineraron siete plantíos de marihuana e inutilizaron precursores químicos localizados en los municipios de Cruz de Elota y Cosalá, en Sinaloa.

En un comunicado, la dependencia informó que la localización de los sembradíos y los químicos fue resultado de los recorridos realizados por su personal.

“En un primer evento, personal naval, durante recorridos terrestres en inmediaciones del municipio de La Cruz de Elota, localizó tres plantíos de marihuana, con un aproximado de 11 mil 280 plantas.

“En el segundo evento, en inmediaciones de Cosalá, se localizaron cuatro plantíos de marihuana, con un aproximado de 8 mil 28 plantas”, detalló.

Además, añadió, se localizó una bodega con aproximadamente 4 mil 200 litros de precursores químicos, 12 costales de 25 kilogramos cada uno, ocho con ácido tartárico y cuatro con sosa cáustica, y 400 litros de sustancias de uso dual, entre otras.

“Las plantas de marihuana localizadas fueron incineradas y los precursores químicos fueron neutralizados en el sitio”, precisó la Semar.



Foto: Agencia Reforma



Foto: Especial

■ Una estación de servicio presuntamente operaba de manera irregular en el municipio de Guerrero, Chihuahua.

Decomisan 78 mil litros combustible

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Una estación de servicio que presuntamente operaba de manera irregular y 78 mil litros de combustible fueron asegurados por elementos del Ejército y la Guardia Nacional en el municipio de Guerrero, Chihuahua.

La Secretaría de la Defensa Nacional (Sedena), informó en un comunicado que tres personas que aparentemente trabajan en el lugar fueron detenidas y remitidas al Ministerio Público federal.

El personal militar aseguró un inmueble 78 mil litros de hidrocarburo, cuatro bombas de gasolina, tres bombas de diésel, un tractocamión con dos autotanques y equipo electrónico.

“Los detenidos e indicios asegurados fueron puestos a disposición de las autoridades competentes, para determinar su situación jurídica, continuar con las investigaciones y acciones periciales pertinentes”, precisó.

El aseguramiento, añadió la Sedena, se llevó a cabo en cumplimiento de una orden técnica de investigación.



Foto: Tomada de Internet

Rumbo a LA

El mariscal de campo Trey Lance firmó como agente libre con los Chargers. Según NFL Network, el quarterback firmó por un año y 6.75 millones de dólares.

Kimi Antonelli ganó su primera carrera junto con George Russell

Mercedes logra doblete en China y lidera la F1

Lewis Hamilton de Ferrari consiguió su primer podio con la escudería

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La escudería Mercedes domina la nueva era de la Fórmula 1 y logró otro doblete en el podio. El piloto Kimi Antonelli se llevó la victoria en el Gran Premio de China, seguido de su compañero, George Russell. El tercer puesto fue para Lewis Hamilton de Ferrari. En tanto que el mexicano Sergio Pérez finalizó en el puesto 15, en una competencia que vio siete abandonos en el Circuito Internacional de Shanghai.



Foto: Tomada de Internet

El italiano ganó su primera carrera de Fórmula 1 a los 19 años.

Antes de comenzar la carrera la dupla de McLaren de Lando Norris y Oscar Piastri tuvieron que abandonar la pista debido a problemas eléctricos, mismo caso de Gabriel Bortoletto de Audi y Alex Albon de Williams. En tanto que Max Verstappen de Red Bull y la dupla de Aston Martin (Fernando Alonso junto

con Lance Stroll) abandonaron luego de dar unas vueltas en la competencia. También se fueron sin puntos 'Checo' Pérez y Valtteri Bottas de Cadillac, Esteban Ocon

de Haas, Arvid Linblad (Racing Bulls) y Nico Hülkenberg (Audi). Cabe destacar que Franco Colapinto y Pierre Gasly de Alpine sumaron puntos, mismo caso de Carlos Sainz (Williams), Isack Hadjar (Red Bull), Liam Lawson (Racing Bulls), Oliver Bearman (Haas) y Charles Leclerc (Ferrari). Para Antonelli es su primera victoria en la Fórmula 1 y es el segundo piloto más joven en la historia en ganar un Gran Premio a los 19 años. Russell es el líder en el Campeonato gracias a los puntos de la carrera sprint y Hamilton consiguió su primer podio como miembro de Ferrari. "Voy a llorar. Agradezco a mi equipo, porque me ayudó a cumplir este sueño", dijo el italiano. La Fórmula 1 tendrá una pausa de dos semanas y volverá para el Gran Premio de Japón el 29 de marzo.



Foto: Tomada de Internet

Los italianos juegan por primera vez las Semifinales del torneo.

Venezuela e Italia sueñan con la Final del Clásico Mundial

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Este lunes Italia y Venezuela se enfrentan en la Semifinal del Clásico Mundial de Beisbol. Los europeos se convirtieron en el 'caballo negro' de la competencia, en tanto que los sudamericanos dieron un golpe de autoridad, tras eliminar al campeón vigente, Japón y sueñan con llegar por primera vez a la final del torneo. "Mi país está ahora mismo celebrando, está extremadamente feliz, está en las calles. Eso es lo que me hace más feliz porque es lo único que puedo hacer. En 20 años diré que hice feliz a mi país feliz al menos por unos días", dijo el mánager venezolano Omar López. Los sudamericanos vencieron 8-5 a los japoneses, en un juego marcado por varios batazos de ambos lados. Ahora quieren superar la actuación que tuvieron en 2009, cuando finaliza-

ron en tercer lugar del Clásico Mundial. "En Venezuela la gente siempre tiene fe en nosotros. En las altas y las bajas, siempre están ahí con la fe alterada, creo que darle esa felicidad a mi país es algo grande en nuestra carrera", recalcó Ronald Acuña. Su próximo rival será Italia, que se ha convertido en la sorpresa del torneo y avanzó a Semifinales por primera vez en su historia, apenas el segundo equipo europeo que lo logra, tras Países Bajos. Los italianos ganaron 8-6 a Puerto Rico y viven su mejor actuación en la historia de un Clásico Mundial. Por los venezolanos abrirá Keider Montero, quien juega para los Tigers, en tanto que Italia no ha presentado a su pitcher abridor para este cruce. Esta será la cuarta vez que ambos se enfrenten en el Clásico Mundial, las tres ediciones anteriores las ganó Venezuela.

Empatan Cancún FC y La Paz en Jornada 10

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El Cancún FC empató en casa con el Atlético La Paz, en el Estadio Andrés Quintana Roo, por la Jornada 10 de la Liga de Expansión, las iguanas se pusieron adelante en el marcador, pero no pudieron mantener la ventaja y firmaron

el 1-1, que los mantiene dentro de los puestos de liguilla, a falta de cinco partidos para terminar la fase regular. Los cancanenses celebraron primero gracias a un gol de José Rodríguez, quien aprovechó un error en la salida de los paces para poner el 1-0 parcial. El colombiano llegó a cinco goles en este Clausura 2026. Esta fue

apenas la sexta anotación que recibieron los visitantes en el torneo. Sin embargo, La Paz respondió antes de que terminara el primer tiempo, con un tiro desde afuera del área de Daniel Álvarez, al cual no llegó el portero de Cancún FC, por lo que se fueron al descanso con un empate 1-1. En el complemento, el partido

se volvió más ríspido y las faltas no se hicieron esperar. A menos de cinco minutos del final, los pacesños se quedaron con nueve jugadores por las expulsiones de Horacio Torres y Yahir del Águila. Con este resultado, Cancún FC llega a 14 puntos y se mantiene en el quinto lugar de la clasificación, para la Jornada 11 visitarán a Irapuato.



Foto: Tomada de Internet

Los cancanenses dejaron ir la victoria en casa ante un rival que terminó con nueve jugadores.

Triunfa Isaac del Toro en el Tirreno-Adriático

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El ciclista Isaac del Toro se consagró campeón del Tirreno-Adriático. El de Baja California es el primer mexicano en ganar esta prueba en la clasificación general. Esta es su segunda victoria

en esta temporada y se mantiene como uno de los mejores atletas en su disciplina en este 2026. El 'Torito' aseguró el 'tridente' luego de ganar la sexta etapa, en la última ruta el mexicano pudo manejar su estrategia para mantener a raya a sus perseguidores en la clasificación.

El italiano Jonathan Milan fue el ganador del último sprint en la ruta de San Benedetto del Tronto, en tanto que el mexicano tuvo que sortear una caída de varios colegas en el pelotón, pero hizo el tiempo suficiente para reclamar el campeonato. Isaac del Toro llegó a 26 victorias en su carrera, con sólo 22

años, como parte del equipo Team UAE Emirates. Este año también ganó la prueba en los Emiratos Arabes Unidos. "El rey de los dos mares, felicidades a Isaac del Toro y gracias a todos los chicos por este fin de semana de carreras", escribió el equipo en redes sociales.



Foto: Tomada de Internet

El mexicano llegó a 26 victorias en su carrera y el segundo de esta temporada.

CONVOCATORIA

GUÍA GASTRONÓMICA: SABORES Y RAÍCES
UN VIAJE POR EL CARIBE MEXICANO

DIRIGIDO A:

Restaurantes y establecimientos de alimentos de Quintana Roo.

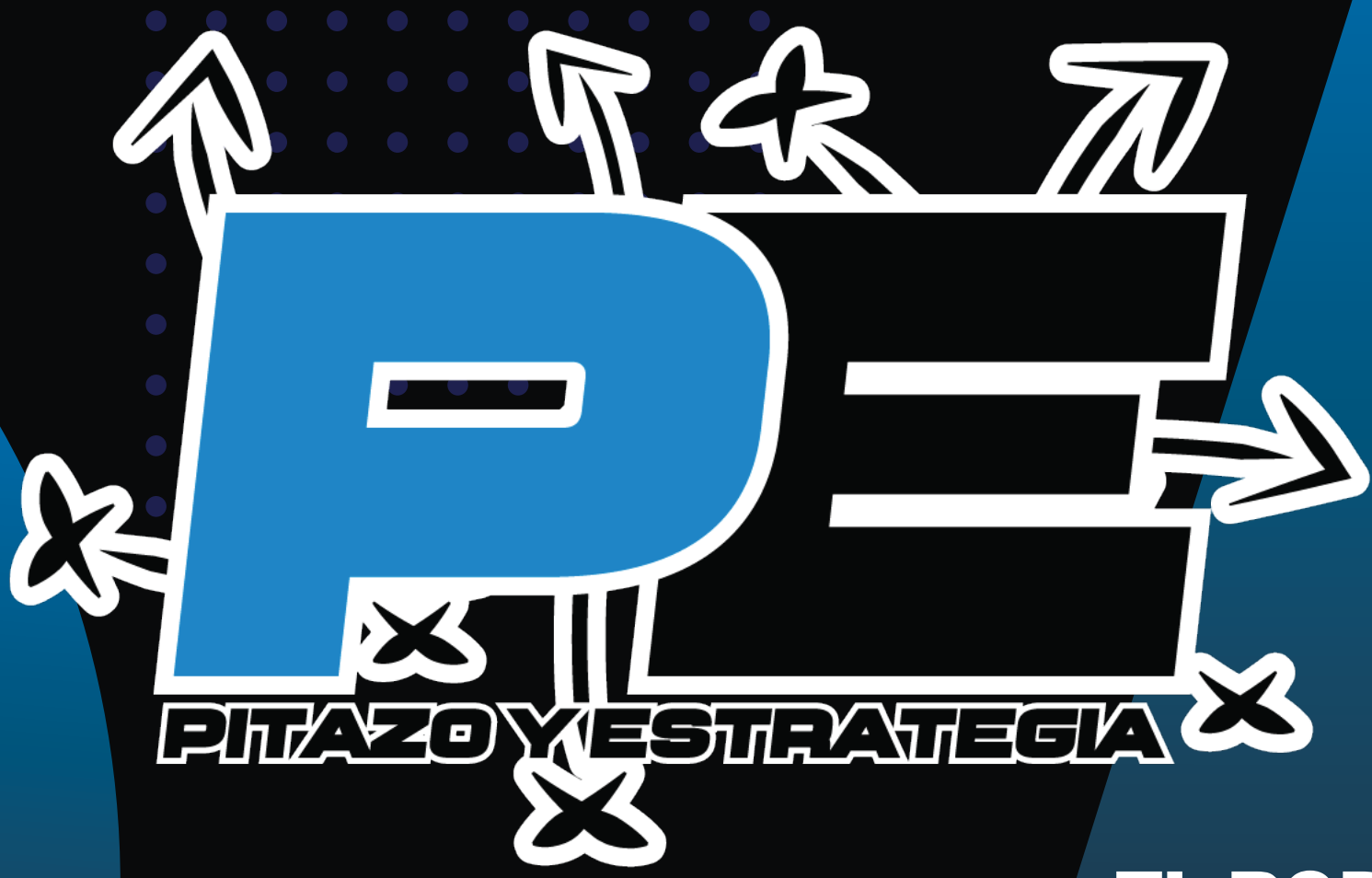
REGISTRO

Tienes hasta el 31 de Marzo

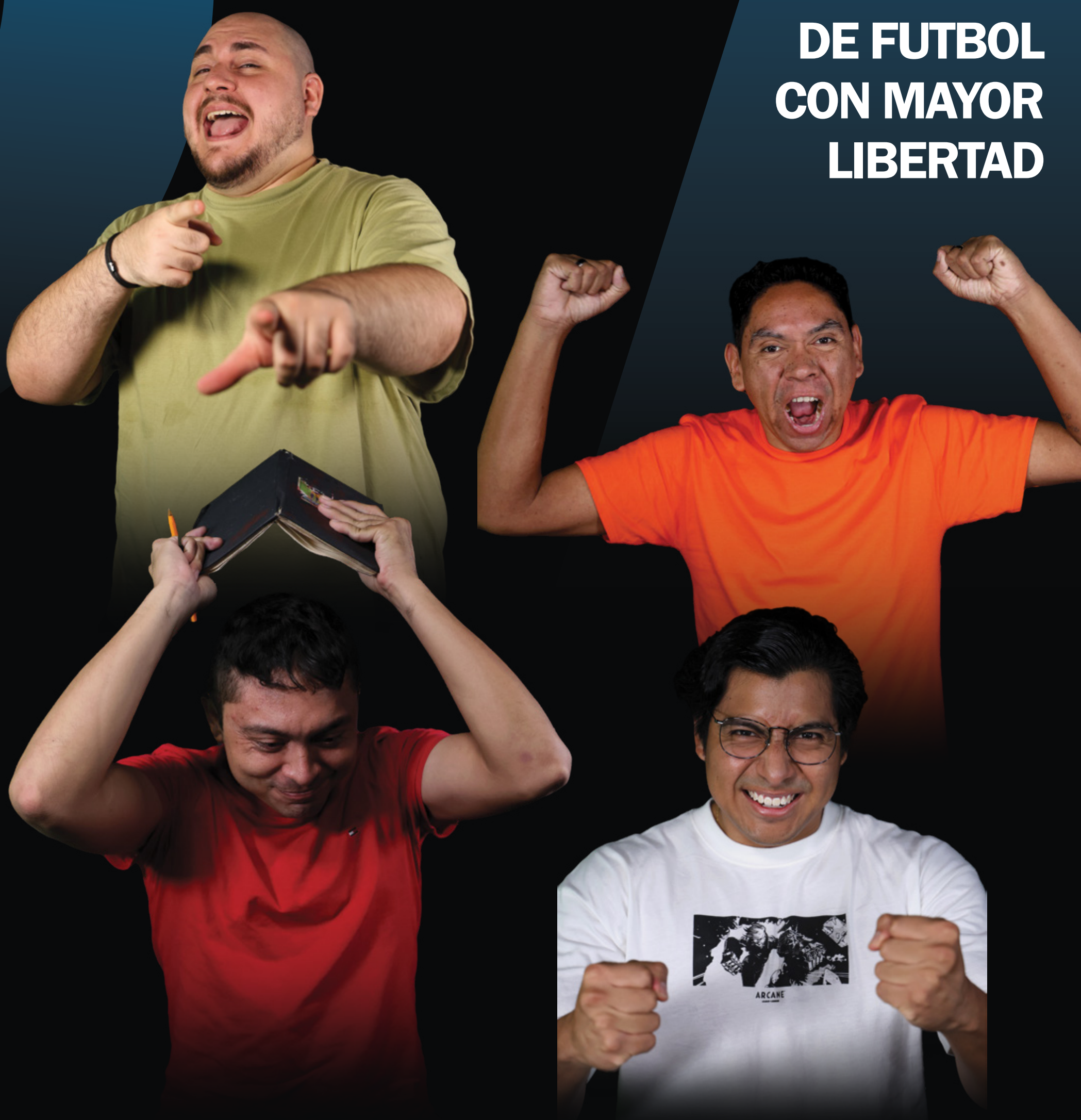
Regístrate en línea

QUINTANA ROO
CONSEJO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA

PASIÓN, DEBATE E IRREVERENCIA



EL PODCAST
DE FUTBOL
CON MAYOR
LIBERTAD



SUSCRÍBETE AL CANAL DE
PITAZO Y ESTRATEGIA |  @PitazoyEstrategia

TESORO CULINARIO

El arroz de Morelos, uno de los más emblemáticos de México, enfrenta una baja en su producción debido a que la tierra para sembrar es menor, los productores ya son adultos mayores y los consumidores no lo valoramos.

buena mesa

LUNES 16 / MARZO / 2026

BOCADOS LIBANESES

HUMMUS (GARBANZA MOLIDA)

PORCIONES: 4 A 6
TIEMPO: 2 HORAS
DIFICULTAD: MEDIA

INGREDIENTES:
500 gr. de garbanzo + Agua, cantidad necesaria + Sal al gusto + 200 gr. de pasta de ajonjolí (tahini) * +1 diente de ajo + Jugo de limón al gusto + Aceite de oliva extra virgen + Pimentón, cantidad necesaria + Hojas de hierbabuena, cantidad al gusto

*Nota: Para tu hummus, el tahini se compra en tiendas especializadas en anaqueles de productos importados

PREPARACIÓN
Remojar los garbanzos durante toda la noche en abundante agua. Al día siguiente cocerlos hasta que estén completamente suaves. Escurriarlos y dejarlos enfriar extendidos sobre una bandeja. Colocar los garbanzos fríos en un procesador de alimentos con la sal y moler a velocidad alta hasta obtener una pasta uniforme. Agregar el tahini, el ajo machacado y el jugo de limón. Para lograr una textura más cremosa se pueden añadir algunos cubos de hielo mientras se procesa la mezcla. Servir en un plato hondo, rociar con aceite de oliva extra virgen, espolvorear pimentón y decorar con hojas de hierbabuena.

UN MENÚ FRESCO Y COLORIDO INVITA A COMPARTIR PLATOS LLENOS DE SABOR Y TRADICIÓN, CONVIRTIENDO LA COMIDA EN UN AUTÉNTICO RITUAL

MARICHUY GARDUÑO

En los días de calor, la cocina libanesa puede convertirse en la excusa perfecta para reunir a familiares y amigos alrededor de la mesa. Poncho Coronado, chef del restaurante Al Andalus, destaca que muchos de los platillos de esta gastronomía se disfrutan mejor cuando se colocan al centro para compartir. "Es una cocina pensada para reunirse. Son recetas frescas, llenas de hierbas, vegetales y sabores que invitan a sentarse a la mesa y disfrutar en compañía", comenta el chef. Entre sus recomendaciones, tres clásicos se colocan al centro para compartir. Cada plato invita a probar, conversar y disfrutar juntos, evocando los colores y aromas de la temporada y convirtiendo la comida en un verdadero ritual de sabor y tradición.

MUJADDARA (ARROZ CON LENTEJAS)
PORCIONES: 4 A 6
TIEMPO: 1 HORA 30 MINUTOS
DIFICULTAD: MEDIA

INGREDIENTES:
200 gr. de lentejas + Agua, cantidad necesaria + Sal al gusto + 50 gr. de mantequilla + 20 ml. de aceite de oliva +500 gr. de arroz basmati * + 1.3 litros de consomé o agua + 50 gr. de cebolla frita

*Nota: el arroz basmati es una variedad de grano largo y fino, se consigue en cualquier supermercado y en línea.

PREPARACIÓN
Remojar las lentejas durante al menos 4 horas antes de cocinarlas. Cocerlas en agua con sal hasta que estén suaves. En una cacerola amplia derretir la mantequilla junto con el aceite de oliva. Añadir el arroz basmati y dorarlo ligeramente. Agregar el consomé o el agua y llevar a ebullición. Probar y ajustar la sal si es necesario. Cuando hierva, incorporar las lentejas ya cocidas. Cocinar hasta que el arroz esté seco y en su punto. Servir caliente y terminar con la cebolla frita. Tradicionalmente se acompaña con un vaso de jocoque líquido.

BABAGANOUSH (BERENJENA MOLIDA)
PORCIONES: 4 A 6
TIEMPO: 1 HORA 15 MINUTOS
DIFICULTAD: MEDIA

INGREDIENTES:
500 gr. de berenjena + 200 gr. de tahini + 50 ml. de jocoque líquido + 1 diente de ajo + Sal al gusto + Jugo de limón, cantidad necesaria + Aceite de oliva extra virgen + Sumac (opcional) *

*Nota: El sumac es una especia árabe que brinda notas intensas y ligeramente ácidas, se consigue en supermercados en la sección de condimentos.

PREPARACIÓN
Asar las berenjenas directamente al fuego, preferentemente en una parrilla de carbón, hasta que la piel esté quemada y la pulpa suave. Esto aporta el sabor ahumado característico del plato. Dejar enfriar ligeramente y retirar la piel. Colocar la pulpa en un procesador de alimentos junto con el tahini, el jocoque y el ajo. Procesar hasta obtener una mezcla homogénea. Sazonar con sal y jugo de limón al gusto. Servir y terminar con un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sumac.

Recetas del chef Poncho Coronado, del restaurante Al Andalus.

REBUJITO DE MANZANILLA
PORCIONES: 1
TIEMPO: 5 MINUTOS
DIFICULTAD: BAJA

INGREDIENTES:
+ Hielo + 90 ml. de manzanilla + 90 ml. de refresco de lima-limón + Hierbabuena (opcional) + Rodaja de lima o limón (para decorar)

PREPARACIÓN:
Llenar un vaso con abundante hielo. Añadir la manzanilla bien fría. Incorporar el refresco de lima-limón. Remover suavemente para integrar. Decorar con hierbabuena o menta fresca y una rodaja de lima o limón.

Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Jerez-Xérès-Sherry".

Frescura ANDALUZA

Una mezcla sencilla, preparada con vino generoso o manzanilla de Jerez de la Frontera, es el rebujito

ADRIANA SILVESTRE

En las últimas décadas este coctel se ha convertido en estandarte de las fiestas españolas y elemento de identidad cultural. De acuerdo con datos del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, surgió para adaptarse y acercar los vinos de crianza biológica a todos los paladares, en especial, durante las fiestas y las largas jornadas

de la Feria de Abril en Sevilla o la Feria del Caballo en Jerez.

Sin embargo, su historia podría ir más atrás, ya que en el libro The Oxford Companion to Spirits and Cocktails (2021), editado por David Wondrich y Noah Rothbaum, se considera al Sherry Cobbler como su antepasado anglosajón del siglo 19. Este coctel consistía en Jerez, azúcar, rodajas de naranja y hielo picado, incluso popularizó el uso del popote.

La versión actual sustituye el ingrediente dulce con sodas carbonatadas, lo que la simplifica sin quitarle sabor. Cabe agregar que la palabra rebujo significa mezclar ingredientes y, en la actualidad, ya existen proporciones técnicas establecidas para prepararlo: tiene que ser una parte de vino por dos de refresco para asegurar que los aromas del Jerez permanezcan en el retrogusto.

ÁLVARO GARCÍA

Este miércoles, de servicio del restaurante danés Noma en su ubicación temporal en Los Ángeles, René Redzepi, su chef y fundador, anunció que se retira de este proyecto gastronómico.

A través de un video, el chef ofreció una disculpa a su equipo y se despidió, asegurando que da un paso atrás para protegerlos y pensar en el futuro.

“Siento mucho que estén en esta situación. No creo que esto represente a nuestro equipo ni a nuestra organización. Para que se sientan seguros, me voy a ir. Pero ahora ustedes son los que están al frente y sé que van a luchar por ello”, expresó entre lágrimas el chef de 48 años de edad.

Durante años, Redzepi ha sido señalado por reportes de maltrato hacia su personal, así como por el uso prolongado de practicantes sin sueldo para trabajar en el costoso restaurante de Copenhague, que ocupó cinco veces el primer lugar en la famosa lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo y ha ganado tres estrellas Michelin.

Recientemente, las críticas alcanzaron su punto máximo en redes sociales y un artículo publicado en The New York Times detalló testimonios de ex empleados que denunciaron abusos físicos y psicológicos.

“No voy a eludir ninguna responsabilidad por cómo he sido. No lo voy a ha-

El chef danés dejó el exitoso proyecto culinario Noma tras revelarse relatos de abuso contra sus exempleados

cer. Sé cómo he sido”, asegura Redzepi en el video.

Durante más de dos décadas, Redzepi fue sinónimo de innovación culinaria. Desde el restaurante Noma, fundado en 2003, el chef impulsó una revolución gastronómica basada en ingredientes locales, técnicas de fermentación y una visión radical de la cocina nórdica contemporánea.

■ René Redzepi.

SACUDE ESCÁNDALO A REDZEPI

ABRE EL DEBATE

Más allá del caso individual, la controversia ha reabierto una discusión más amplia dentro de la alta gastronomía, hasta qué punto la cultura de disciplina extrema —históricamente asociada a las cocinas profesionales— sigue siendo tolerable en una industria que hoy cuestiona cada vez más las dinámicas de poder y las condiciones laborales.

El legado culinario de Redzepi sigue siendo innegable.

Desde su apertura, Noma redefinió la relación entre territorio, producto y creatividad en la cocina contemporánea, influenciando restaurantes en todo el mundo. Pero el debate actual plantea una tensión difícil de ignorar: si la revolución gastronómica que cambió la cocina moderna también se construyó sobre estructuras de trabajo que hoy resultan cada vez más difíciles de justificar.

Con su concepto de *pop-up* o ubicación temporal, el restaurante ha visitado importantes ciudades como Londres, Brooklyn, Kioto, Sídney y la playa mexicana de Tulum, durante la primavera de 2017.

RELATO DE ABUSOS

Las acusaciones surgieron a partir de entrevistas con decenas de antiguos trabajadores del restaurante, quienes describieron un ambiente de presión extrema y episodios de violencia durante los años de mayor auge del proyecto culinario.

Algunos ex empleados relataron que el chef reaccionaba de forma agresiva cuando algo salía mal en la cocina. Uno de ellos recordó que Redzepi golpeaba o picaba con utensilios de cocina cuando alguien cometía un error, una escena que, según varios testimonios, ocurría frente al resto del equipo durante el servicio.

Otros relatos hablan de humillaciones públicas como parte del clima cotidiano de trabajo. En un episodio citado por varios exintegrantes del equipo, un *sous chef* habría sido violentado físicamente durante un turno y posteriormente obligado a disculparse. Este tipo de situaciones, según los denunciantes, generaba una atmósfera de miedo que muchos jóvenes cocineros aceptaban como parte del precio de trabajar en uno de los restaurantes más influyentes del mundo.

Entre las voces más visibles que han impulsado el debate está la del chef e investigador culinario Jason Ignacio White, quien trabajó en el laboratorio de fermentación del restaurante ubicada en Copenhague.

White ha señalado que, durante años, el prestigio del restaurante Noma encubrió prácticas laborales problemáticas. Según sus palabras, el restaurante funcionaba bajo “una cultura laboral marcada por la violencia y la intimidación”.

OPACA APERTURA

El escándalo que rodea a la figura del chef Redzepi ocurre justo en la semana que Noma inició un periodo de dieciséis semanas de servicio en Los Ángeles, con las reservas ya agotadas del 11 de marzo al 26 de junio, según información de su sitio web.

Sin embargo ya son dos los patrocinadores de este proyecto temporal en la capital californiana que hicieron pública su salida: American

Express y la plataforma Blackbird, citando preocupaciones sobre la cultura laboral.

Ambas anunciaron que reembolsarán a los clientes y donarán los fondos recaudados a organizaciones de ayuda a trabajadores de restaurantes.

El menú degustación con maridaje en el *pop-up* de Noma LA tiene un costo de mil 500 dólares (más de 26 mil pesos por persona).

Rebanadas

CONY DELANTAL

conydlantal@reforma.com

UN TENTADOR BISTRÓ EN CDMX

El otro día, caminando por la Condesa, llamé mi atención un pequeño restaurante minimalista que parecía íntimo y acogedor.

Un par de semanas después, aprovechando que mi marido podía escapar de la oficina, lo invité a comer a **Étranger** (Aldata 19).

Este bistró mexicano recién abrió sus puertas al público, y es el chef Rodrigo Gallardo quien diseñó un menú muy concreto, pero de lo más apetecible.

El local, en el que reina una estética discreta y sencilla, tiene capacidad para poco más de 20 comensales. Nosotros nos sentamos en la barra, pues me encantaba ver cómo cobran vida los platos en la cocina.

Abrimos con un plato de tiradito de pescado (\$285), muy cumplido, que llevaba leche de tigre de maracuyá y jícama. Una entrada fresca, preparada con buen producto.

Probamos después una ensalada de jaiba (\$356) que nos conquistó de inmediato el paladar. Lleva apio nabo, manzana verde y crème fraiche, sobre un volován que redondeó maravillosamente la cremosa preparación. A los dos nos gustó mucho esta entrada imperdible y fresca.

Para maridar los platillos principales ordenamos una copa de un tinto de Languedoc-Roussillon (\$290), un vino expresivo de frutos negros con notas dulces.

Por cierto, aunque en su carta hay apenas un par de opciones de vinos por coqueo, vale la pena preguntar al mesero por aquellos que no están enlistados. Van cambiando día con día y, según pude ver, la selección es decorosa.

De entre los platos fuertes elegimos, al centro de la mesa, la col ahumada (\$200) y la picaña wagyu (\$780), que a mi querido se le antojó muchísimo.

Les confieso que no me apetecía para nada la hortaliza, sobre todo porque me esperaba la típica preparación a la parrilla, pero en el restaurante **Étranger** resulta un plato inesperado y obligatorio.

Beurre blanc con miso de maíz y manzana verde le dan profundidad a este delicioso tiempo. Sin duda, se llevó la tarde.

Nada mal nos quedó la especialidad de la picaña con salsa de pimienta verde y papa hasselback, que estaba exquisita. Fue un plato de sabores tradicionales, muy bien ejecutado.

Con la tenue música de fondo disfrutamos un mousse de chocolate (\$195), de textura tentadoramente suave, que cerró con broche de oro la experiencia.

Qué agradable sorpresa me llevé en **Étranger**. Aquí, el chef cuida mucho la técnica y el ingrediente, por lo que cada platillo cautiva.

Me encantó que la col ahumada me dejara tan

buen sabor de boca... y el servicio es también muy esmerado. Vale la pena darse su vuelta por este nuevo rincón en la Condesa.

SABOR ES POLANCO

Este festival gastronómico regresa el 14 y 15 de marzo a los jardines del **Campo Marte**, consolidándose como uno de los encuentros culinarios más importantes de México.

Durante dos días, más de 80 restaurantes y numerosos expositores ofrecerán degustaciones de sus mejores platillos, junto con una amplia selección de vinos, destilados, cervezas, cafés y postres, en una experiencia diseñada para celebrar la diversidad y creatividad de la cocina contemporánea.

Esta edición destaca, principalmente, por la participación de chefs y restaurantes reconocidos, y por ofrecer más de 20 experiencias gastronómicas como catas, talleres y demostraciones culinarias, solo por mencionar algunas. Además, Argentina será el país invitado y el estado de Guanajuato el invitado nacional.

Las puertas de este esperado festival gastronómico abren a la una de la tarde. Desde ese momento los asistentes podrán disfrutar una amplia y deliciosa variedad de especialidades pertenecientes a restaurantes como Asian Bay, La Cocina del Bizco, Fierro, Guzina Oaxaca, Fónico, Mural de los Poblanos, Los Danzantes, Chapulín y Testal, entre un largo etcétera.

Los boletos para asistir al evento de **Sabor es Polanco** en la CDMX ya los puedes adquirir, están a la venta en línea (<https://saborespolanco.mx/>).

 **reformabmesa**

TIP. Otra opción es poner rebanadas de jamón ibérico o queso como adorno.



Freepik

Técnica Y SABOR

El gazpacho es un platillo que se transformó cuando el jitomate mexicano llegó a Europa

ADRIANA SILVESTRE

Esta sopa fría que ahora se caracteriza por su color y forma parte de la dieta mediterránea —reconocida en 2010 por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial— no siempre fue así. De acuerdo con el historiador Néstor Luján, en El libro de la cocina española (1970) el gazpacho como lo conocemos nació cuando se integró el jitomate y el pimiento a la cocina española. Aunque no fue inmediato, ambos ingredientes se consideraron ornamentales o venenosos por muchos años.

Se dice que el antecesor de esta preparación romana llamada posca (bebida) hecha con una mezcla de pan rancio, ajo, aceite, vinagre, sal y agua. Esta se usaba para hidratar a los campesinos y a las clases bajas.

Hasta el siglo 19, la receta pasó de blanca a roja en Andalucía, donde además, donde dejó de ser un simple machacado de pan

para convertirse en una técnica refinada de emulsión que une las grasas, en este caso el aceite, con los ácidos: jitomate y vinagre.

La condesa Emilia Pardo Bazán menciona esta sopa fría como un plato nacional en su libro La cocina española antigua (1913), pues había tantos gazpachos como morteros, casi todos buenos.

“En algún tiempo fue tan popular que no se servía en una mesa refinada, pero con el tiempo llegó a servirse helado como sopa de verano en la mesa del Rey y en las casas más aristocráticas”, asegura en el documento.

Hay muchas versiones del gazpacho, como el salmorejo de Córdoba que va sin pepino, es más espeso y se adorna con jamón serrano y huevo duro. También el cojonduco de Extremadura, que es una especie de puré. Los chefs actuales hacen sus versiones, como Dani García quien sustituye el jitomate con cerezas, pero conserva la técnica de emulsión.

GAZPACHO

■ **TIEMPO:** 20 MINUTOS (MÁS 2 HORAS DE REFRIGERACIÓN)
■ **DIFICULTAD:** BAJA
■ **RENDIMIENTO:** 4 PORCIONES

INGREDIENTES:

1 kg. de jitomate maduro (variedad pera o rama) ♦ 1 pepino (150 gramos) ♦ 1 pimiento verde italiano ♦ 1 diente de ajo ♦ 1 cebolla ♦ 50 gr. de pan de hogaza ♦ 30 ml. de vinagre de Jerez ♦ Sal al gusto ♦ 70 ml. de aceite de oliva extra virgen

PREPARACIÓN:

Cortar los jitomates y retirar semillas. **Pelar** el pepino dejando un poco de piel para dar color y cortar en rodajas. En una licuadora o procesador **colocar** dichos vegetales, además del pimiento, el ajo, la cebolla, el ajo, el pan —previamente remojado en un poco de agua—, el vinagre y un poco de sal. **Licuar** a toda velocidad hasta que no queden trozos visibles. **Emulsionar** vertiendo el aceite de oliva en un hilo constante mientras se sigue licuando. **Pasar** la mezcla por un colador fino o tamiz de malla fina. **Rectificar** de sal y refrigerar, por lo menos, 2 horas para que los sabores se establezcan. **Servir** y adornar con más verdura picada al gusto.