

CINCO DE MAYO

Una celebración que hace honor al mítico guacamole

■ En Tysons Corner, el restaurante La Sandía pone sus platillos sobre la mesa para festejar

Por Ana Cubías

EL TIEMPO LATINO

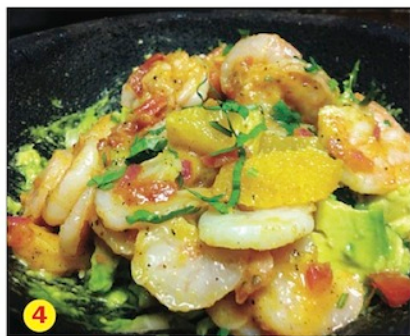
Si bien el Cinco de Mayo es el día que se conmemora la Batalla de Puebla, en la cual el ejército mexicano venció al ejército francés, para muchos residentes del área es un día de fiesta para compartir con la familia y amigos. Muchos lugares se vestirán de gala y celebrarán al ritmo de música de mariachis. Otros como el restaurante La Sandía, ubicado en Tysons Corner, harán un festejo con sabor a aguacate en su Festival Anual del Guacamole.

Manuel Flores, director de operaciones y creador de las bebidas en La Sandía, dijo a El Tiempo Latino que la idea de hacer un festival con tal producto nació en 2011 con la "intención de tomar un ingrediente muy propio de México, al que le damos un toque fresco y único".

"Esta gran fiesta del Guacamole la organizamos en el momento preciso para que las personas también aprendan un poco sobre la historia gastronómica mexicana", añadió.

El Festival del Guacamole inició el martes 1 en La Sandía, uno de los restaurantes del chef mexicano Richard Sandoval, y continuará todo el mes de mayo. El sábado 5, habrá música tradicional de mariachi y todo un menú lleno de cinco clases de guacamole.

Flores explicó que el menú del Festival del Guacamole de este



SABOR. 1. Agua fresca de aguacate y menta 2. Guacamole del Pacífico. 3. El Norteño. 4. Guacamole de Yucatán.

año promete a sus visitantes la oportunidad de degustar cinco diferentes clases de guacamole de varias regiones de México.

El más común y el que se encuentra en todos lugares es el guacamole tradicional que tiene una mezcla de tomate, cebolla, cilantro y chile serrano.

El guacamole de Yucatán, que

contiene el tradicional ceviche de camarones, salsa habanera, salsa fresca, limón y naranja.

El Pacífico lleva todos los sabores tropicales de la costa como el kiwi, las fresas, mango, menta, chile de árbol y cilantro. El de Norte mezcla el cactus, queso fresco y jugo de limón.

El más exótico es el del Sur, que

trae los chapulines —importados desde Oaxaca— tomatillo, queso cotija, cebolla, chile cascabel y sal.

Flores agregó que también se han creado dos bebidas con toques especiales: el agua fresca de aguacate con menta y el kiwi margarita.

La Sandía está en 7852 Tysons Corner McLean, VA. Informes al 703-893-2222.

CORT. R. SANDOVAL REST.

CORT. R. SANDOVAL REST.

CORT. R. SANDOVAL REST.