

**SA  
BO  
RES**



**MARIANO CARRANZA**  
**SABOREÓ Y DOCUMENTÓ**  
**LA COMIDA DE MIAMI**

**CONOCE LA VERDADERA SANGRÍA**  
**DRAPSHOP, UN DELIVERY DIFERENTE**

Justo lo que **TU** necesitas ...



Pólizas de Salud



**Obamacare – Medicare**

Seguros de Vida con Beneficios en Vida  
Planes de Descuento  
Pólizas Suplementarias / Incapacidad y  
Protección de Ingresos  
Pólizas de Grupos  
Plan Dental - Visión

(833)DECIDET - (833)332.4338

(754)308.3307 - (754)308.3190 English



**Parra & Sanz**

agentes@parra-sanzseguros.com

www.parra-sanzseguros.com

parra\_sanz\_seguros



**PRONTO TENDRÁS MÁS INFORMACIÓN  
GASTRONÓMICA DE TU CIUDAD PORQUE...**

**¡ESTAMOS CONSTRUYENDO  
NUESTRA PÁGINA WEB!**

Noticias, emprendedores, entrevistas  
y mucho más en **SABORES digital**.

*¡Ven y visítanos!  
Ven y visítanos!*



**COFFEE  
BEBIDAS FRÍAS  
CREPES  
BUÑUELOS  
Y MÁS...**



5150 S FLAMINGO ROAD,  
SOUTHWEST RANCHES FL 33330  
Tel. 786.970.2343  
@QualityMomentCoffee



ONE REALTYONEGROUP  
EVOLUTION

CARLOS CABRERA  
REALTOR

**IMAGINA EL BUEN SABOR  
QUE TE DEJARÁ SER DUEÑO  
DE TU PROPIA CASA**

CARLOS CABRERA | REALTOR  
561-6185080 @CABRERACARLOSREALTOR  
CABRERACARLOSRE@GMAIL.COM



*Disfruta de tu evento  
¡Nosotros cocinamos por ti!*

*¿Qué hacemos?*

*En Katy's paellas tenemos una estación de cocina en vivo que incluye  
Ensalada, Pan, Aceite de oliva, Jerez, Platos, Cubiertos y servilletas.*

*Tipos de Paella*

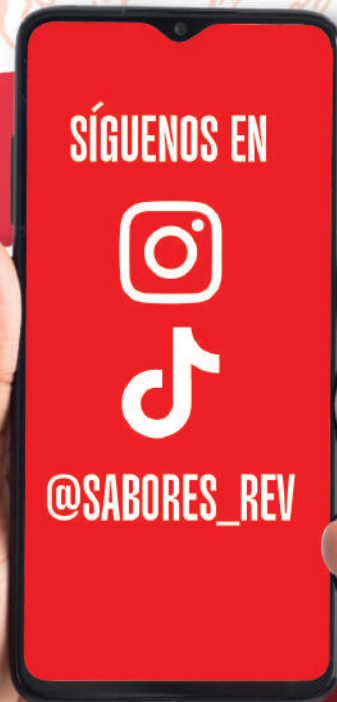
*Granjera  
Valenciana  
Marinera*

📷 @katyspaellas

📞 786/7796289



**LA MOVIDA GASTRONÓMICA  
DE TU CIUDAD LA ENCUENTRAS AQUÍ**



**PERO TAMBIÉN EN  
NUESTRAS REDES SOCIALES  
¡Y ACTIVA TU PALADAR!**

# EDITORIAL

Desde nuestra última edición hasta la que tienen en sus manos, hemos estado muy activos conociendo emprendedores y nuevos locales de comida que vamos mostrando en nuestra cuenta de IG. Han sido semanas de mucho trabajo, sobre todo, porque siempre el último trimestre del año es más movido y se juntan muchas cosas.

Para nosotros ha sido gratificante ver cómo gente nos contacta para saber un poco más de nuestra revista y saber cómo puede estar en nuestras páginas, no solo como anunciantes sino también como entrevistados. De esa manera, conocimos a la gente de Drapshop, una startup nueva de delivery de comida que ha arrancado con todo estos últimos dos meses del año. Nos invitaron a su lanzamiento, que fue en la ciudad de Doral, y tuvimos la oportunidad de conocer más de este nuevo servicio para los que vivimos en Broward.

Nuestra portada es un lujo y tiene que ver con Netflix, de hecho, ellos dieron el permiso para que Mariano Carranza pudiera hablar con nosotros acerca de "Street Food: USA", esa serie que muestra los rincones de comida que muchos no conocen de sus ciudades pero, además de eso, cuentan historias en torno a la comida, lo mismo que hace SABORES. Y es que fue viendo esa serie e investigando algunos lugares en Miami que aparecen allí, que me enteré que había sido un latino el director de ese episodio. Por supuesto, lo contacté de inmediato. Espero disfruten la entrevista.

Una vez más, conocimos a emprendedores de la cocina en esa sección que es de nuestras favoritas. En esta edición, descubrimos a Azul del Mar, una pareja de colombianos que disfrutan cocinando y preparando exquisitas mesas y barcos de sushi de sabores que no consigues en restaurantes comunes de esa especialidad.

No podía faltar la receta de @menucallejero, y esta vez dejó recomendaciones para todas las familias que cenan en Navidad pavo. Así que si siguen sus consejos, tendrán una cena exquisita y en sencillos pasos.

Todo el equipo de SABORES les desea que pasen unas felices fiestas y reciban un 2023 comiendo sabroso y en familia. El próximo año venimos con cosas nuevas, entre ellas, nuestra página web. ¡Salud!

Patrick Torres

## CRÉDITOS

**Director / Editor**  
Patrick Torres

**Directora Asociada**  
Jennifer Santana Vieira

**Colaboradores**  
Juan Carlos Cabrera  
Raymar Velásquez  
Beberbien.com  
María Fernanda Sevillano  
Beatriz Sáez  
Luis Borges

**Diseño y diagramación**  
Eleonora Soteldo  
@eleosoteldo

## BÚSCANOS EN:

**WESTON:** BonjourFrench Bakery - Gelato Gourmet - Ale Meat - CrumbsMIA - The Cheese Course - Caminito - Dr. Limón - Weston Lakes Animal Hospital - Autonation Toyota - Kos Beauty and Spa - Coral Reef Gymnastics - One Source Pediatrics - Menchie's Frozen Yogurt - Tepuy Market - Northlake Wine & Liquor - Las Rikuras de Weston - Weston Nissan - Liberty Express - Sunshine Dry Cleaner

**DAVIE:** Filomena's Bean Coffee - Poke I Love You - Cilantro Asian Bistro

**SUNRISE:** Don Pan (West Sunrise y Oakland Park) - El Balcón de las Américas - The 3 Amigos Meat Market - Origamy Gelato - Sawgrass Ford - Rick Case Kia - Chilacos Tacos - Zerpa Antojos Criollos

**PLANTATION:** La Bamba Mexican and Spanish Restaurant - Dental Team - Smoothie King - Riverside Market - Saffrano Crepes

# LA AUTÉNTICA SANGRÍA

Por Moisés Moraski (Beberbien.com)

Las recetas de una buena sangría son casi ilimitadas. Algunas personas prefieren utilizar vino blanco o espumoso en lugar de tinto, dando lugar a lo que se conoce como sangría blanca, mucho más ligera de cuerpo.

Las frutas varían de una receta a otra. Las más comunes son las naranjas, los limones y las manzanas, pero la piña, el mango, los melocotones, las cerezas e incluso el melón crean sangrías con sabores únicos.

Cualquiera que sea la fruta que decidas usar, recuerda siempre de "empapar"... ¿Qué significa? Antes de añadir el hielo, es vital mezclar todos los ingredientes y reposar ocho horas o toda la noche en el refrigerador. Esto permite que el vino y las frutas se fusionen para realzar el sabor.

No hay sangría "correcta", lo que hace que esta bebida sea tan perfecta para todos. Si amas los sabores tropicales, una sangría a base de vino blanco con un aguardiente de plátano y melón o piña es la sangría perfecta para ti, pero si prefieres una sangría tradicional, necesitas un poco de vino tinto, coñac y algunos cítricos.

## INGREDIENTES

- Fruta fresca o de lata (melocotón, manzana, pera, kiwi, o cualquier fruta tropical) cortada en gajos pequeños.
- Zumo de naranja.
- Vino tinto no muy caro.
- Azúcar.
- Dos limones.
- Agua mineral o soda sabor limón.

## PREPARACIÓN

- Pon algunos cubos de hielo dentro de algún recipiente o jarra de vidrio.
- Sirve el vino tinto de elección dentro del jarrón.
- Exprime los limones y el zumo de naranja dentro del recipiente y mézclalos brevemente.
- Añade las pequeñas rodajas de fruta dentro de la mezcla y dejalas reposar para que dejen el sabor.
- Llena el resto del recipiente con el agua mineral o la soda y ponle azúcar al gusto.

**¡ SIRVE Y DISFRUTA!**



# CÓMO PREPARAR BUEN CAFÉ EN CASA EN MOKA ITALIANA O GRECA

La greca es como normalmente se le conoce en mi país Venezuela, pero su nombre es cafetera Moka Italiana. Para mí, esta es una de las cafeteras más comunes de la casa en Europa y Latinoamérica.

La moka italiana fue patentada en Italia por el inventor Alfonso Bialetti en 1933, su compañía Bialetti continúa produciendo esta cafetera y otras con nuevo diseño y funciones, pero la esencia es la misma. Es sencilla de usar, aunque muchas personas no hacen los pasos correctos para preparar un café. Te voy a dar los pasos sencillos para preparar el café y vas a notar la diferencia.

Lo primero es moler el café antes de prepararlo; si no tienes cómo moler el café o ya lo tienes molido, no hay problema pero intenta molerlo antes. El café debe estar molido fino o medio; normalmente el café en empaque está molido un poco más grueso.

1. Llenar la base con agua caliente hasta el nivel de la válvula de seguridad.
2. Insertar el filtro.
3. Llenar completamente el filtro con café ya molido, pero sin prensar el café.
4. Asegurarse de que el filtro y la guarnición de goma estén en su sitio. Enroscar del todo las dos partes de la cafetera.
5. Colocar la cafetera a fuego bajo. Atención: la llama deberá ser baja. Abrir la tapa superior y apreciar cuando comienza a colar el café. Recuerda, la tapa abierta.
6. Cerrar la cafetera y quitarla del fuego después de que el café suba y empiece a burbujear, así se extraerán solo las partes más nobles del café.
7. Servir tu café.
8. Lo más importante: disfrutar el olor y su sabor.

## VENTAJAS

- Es fácil de preparar el café y obtener una taza rápidamente.
- Existen cafeteras de distintos tamaños que se adaptan a la cantidad de tazas que deseas.
- Se puede usar en distintos tipos de cocina, como a gas, eléctrica, a leña (lo puedes usar en campamentos).
- No necesita electricidad. (si es el modelo tradicional, ya que existen cafeteras eléctricas).

## DESVENTAJAS

- No es automático y programable



**SÍGUEME Y ESCRÍBEME**

**@JUANHOCOFFEE**

**JUANHOCOFFEETP@GMAIL.COM**

# TENDENCIAS ALIMENTARIAS 2023: EL FUTURO DE LOS ALIMENTOS Y LA ALIMENTACIÓN



ENTRE GUSTOS Y SABORES,  
UN VIAJE GASTRONÓMICO

MAFE Y BEA

@MAFEYBEA

WWW.MAFEYBEA.COM

Por Mafe y Bea

Querer saber sobre el futuro siempre ha sido factor clave para la creatividad. Gracias a la curiosidad es que logramos innovar y eso no escapa al mundo gastronómico. Por eso investigamos sobre las tendencias para 2023.

Spoonshot Food Brain publicó su informe de tendencias alimentarias para 2023, basado en un análisis de más de 28 mil fuentes de datos externas. Aquí lo más relevante:

**Mariscos alternativos:** La necesidad de alternativas al marisco se ha hecho evidente y las razones incluyen la percepción del consumidor sobre la salud. La sostenibilidad, la oportunidad para innovar, el dramático aumento del consumo de marisco debido a la dieta pescatariana y el marisco de origen vegetal, ocupan un espacio pequeño en comparación con otras categorías de origen vegetal. Al mismo tiempo, las estimaciones de las Naciones Unidas señalan que el 90% de la vida marina y las poblaciones de peces están totalmente utilizadas, sobreexplotadas o amenazadas por la sobrepesca.

**Etiquetas limpias o, lo que es lo mismo, un plato limpio:** cada vez son más fuertes las peticiones de etiquetas limpias en alimentos de origen vegetal. La preocupación por el ultra procesamiento y las largas listas de ingredientes ha dado lugar a la innovación de los proveedores de ingredientes de etiqueta limpia, sustitutos de ingredientes funcionales de origen vegetal para la textura, el sabor y la apariencia de los ingredientes no aptos para la etiqueta.

**Esfuerzo por la tierra:** la salud del suelo surge como una parte importante de la producción sostenible de alimentos. Las marcas han empezado a invertir en agricultura regenerativa para mejorar la fertilidad del suelo y, a su vez, la nutrición de los cultivos y la salud humana.

**Sabores emergentes:** el chaat masala y el calor global de una variedad de pimientos novedosos cobrarán impulso en los próximos años.

**Oportunidades para la mujer:** la ampliación de la investigación sobre la salud de la mujer abre oportunidades para las marcas de alimentos y bebidas. Las áreas de interés incluyen las etapas de la vida, desde el nacimiento hasta la edad adulta y el envejecimiento.

**Alimentos para el estado de ánimo:** el THC y la psilocibina tienen potencial para convertirse en los próximos alimentos funcionales "para adultos". Los problemas de salud mental han impulsado la necesidad de soluciones de bienestar. Muchos de estos ingredientes funcionales se consideran adaptógenos o nootrópicos.

Otro informe elaborado por un Consejo de Tendencias formado por más de 50 miembros del equipo de Whole Foods Market, dice lo siguiente:

**El yaupon:** se trata de un arbusto de acebo que se encuentra en el sureste de Estados Unidos y tiene la distinción de ser la única planta nativa con cafeína que se conoce en Norteamérica. Gracias a su sabor suave y terroso y a sus beneficios únicos, el yaupon está ganando popularidad. Además de prepararse en forma de té, el yaupon ha aparecido en cócteles de moda en todo el país.

**Pulpa con propósito:** aunque las leches no lácteas son una gran alternativa a la leche de vaca para los alérgicos a los lácteos o los que intentan llevar un estilo de vida más ecológico, su elaboración suele crear subproductos durante el proceso de producción que a menudo se desperdician, y se ha estado explorando formas de utilizar la pulpa de frutos secos y avena sobrantes en casa.

**Pastas con verduras y granos:** ya se conocen la pasta de garbanzo y fideos de calabacín, pero hay un nuevo grupo alternativo a la pasta de origen vegetal que están listos para unirse a la fiesta. Últimamente, las marcas han estado experimentando con pasta hecha con palmitos, yuca e, incluso, plátanos verdes.

**Estos informes nos permiten conocer qué nos depara el futuro, por lo menos, hasta 2024.**



# MARIANO CARRANZA: “LA COMIDA ES UN VEHÍCULO PODEROSO PARA CONTAR HISTORIAS”

Por Patrick Torres

A los 15 años fue al cine a ver “Días de Santiago”, una película peruana que le encantó y dijo: “yo quiero hacer cosas así”. Desde ese momento, Mariano Carranza ya tenía claro cuál sería su camino. Nació en Perú pero se mudó a los Estados Unidos con 18 años. Hoy, con 33, ha trabajado en importantes medios como VICE y CNN. Sin embargo, un sueño se le hizo realidad a Mario hace poco, cuando fue el director del capítulo de Miami de “Street Food: USA”, para Netflix. Asimismo, hizo la investigación para el episodio de Nueva York.

## ¿Cómo llegas a “Street Food: USA”?

Super Club fueron los creadores de todas las temporadas de Chef Table y ahora Street Food. Street Food es una serie que me gustaba desde hace mucho tiempo, de hecho, cuando vi la primera temporada de Asia y la segunda de América Latina, me inspiraron un montón y siempre fue un sueño para mí trabajar para ellos. Les toqué la puerta y comenzamos una conversación, luego me llamaron para comenzar a hacer una investigación del capítulo de Nueva York. Luego ellos, muy generosamente, me invitaron a dirigir el episodio de Miami.

## ¿Cómo seleccionaron los lugares y las historias del episodio de Miami?

Conversamos con personas que están involucradas con el mundo gastronómico de Miami: chefs, amigos, periodistas locales, bloggers, gente que le gusta comer, gente como Carlos Frías, editor de comida del Miami Herald; con Starex Smith, que tiene la página web “The Hungry Blackman”, que

rescata y eleva historias de restaurantes en todo Estados Unidos que son “black owned”. Y un montón de gente más con las que hablas, preguntas, para entender mejor cuáles son los sitios que no puedes dejar de visitar y luego ya es el trabajo de ir a visitarlos, conversar, porque estás buscando una mezcla entre buenas historias y buena comida.

## Eso es lo interesante de la serie, esa combinación entre historias de vida y comida...

Totalmente. En realidad, lo que queremos hacer un poco con el show, especialmente yo, es mostrar que la comida es un vehículo muy poderoso para poder contar historias humanas. Una amiga que se llama “La Tropikitchen” me dijo una frase que se me quedó grabada: “para mí la comida no se trata solo de un negocio, sino que es redención, es comunidad”, y yo agregaría que para mí es nuestras raíces, quiénes somos, nuestra identidad, de dónde venimos, a dónde vamos.





## ¿Qué fue lo que más te llamó la atención al grabar en Miami?

Me gustó conocer una parte de Miami de la que quizá no se habla tanto en medios de comunicación o películas o series, que es el lado del "black Miami". La gente cuando piensa en Miami piensa en edificios, carros, playas, en la comunidad latina, pero nunca se le da demasiada importancia a lo que es "black Miami", y que es, en palabras de Starex Smith, "una combinación entre black hispanics, black caribbeans y black americans". Eso fue algo que me gustó y lo hablamos en el episodio; el personaje principal es un afroamericano y él es el vehículo a través del cual contamos la historia.

## ¿Cómo fue la postproducción?

### ¿Fue difícil dejar el show en el tiempo que te pedían?

Siempre es complicado contar la historia de una ciudad a través de la comida en treinta minutos, es un tiempo corto. Felizmente me acompañó un equipo de postproducción "world class". Mi editor, Tony Chen, y mi story producer, Natalie Kottke-Masocco, fueron cruciales para mí. Además de Brian McGinn, el productor ejecutivo, que está muy involucrado en el día a día de cómo contar una historia, y Daniel Milder, supervisor producer. Fue un privilegio trabajar con gente tan talentosa.



# SOBREMESA



**En esta sección te voy a dejar recomendaciones que van desde un podcast hasta cualquier serie o documental, pasando por algún canal de Youtube o cuenta de Instagram. Obviamente, todo relacionado a la comida.**

Por Patrick Torres

N

En Netflix me topé con el documental "Coffee for All", en el cual se mezclan varias historias. Al inicio, todo parece indicar que cada relato se centra en ese bonito gesto del "café pendiente", en el que una persona paga uno para alguien más necesitado. Sin embargo, cada historia se va alejando de eso y podemos ver a un joven que se hace barista con ayuda de gente más experimentada gracias al día a día de una pequeña cafetería en Italia; una mujer emprendedora que se empeña en vender cafeteras italianas vintage que fueron diseñadas por su padre; y en Buenos Aires, un escritor que se sienta siempre en el mismo lugar y va descifrando al que le sirve el café y lo convierte en personaje de su última novela.



Estoy enamorado de la cuenta en Instagram de Betul Tunc (@turkuazkitchen). Es fotógrafa, desarrolla recetas y, además, es panadera. Su set de grabación es full vintage y siempre usa accesorios de cocina con un toque antiguo y muy original. Cocina desde una pasta, hasta un cheesecake, pasando por panes, quesos, churros, tacos, helados. En su último Newsletter, comentó que está trabajando en un libro de recetas y que también está pensando entrar en el mundo de los NFT a través de algunas de sus fotografías de comida. ¡Está en todas! Y cómo no estarlo, si la apoyan en IG más de 5 millones de seguidores.

N

Estoy seguro que han visto alguna temporada de "Street Food: USA" (Netflix). Creo que es una buena manera de saborear las ciudades; en esta temporadas, son seis episodios. Cuando se mezclan historias de vida junto a imágenes de deliciosos platos, el resultado es delicioso. Esta es la tercera temporada y en el capítulo de Miami, nos muestran una urbe multicultural donde predomina, obviamente, lo cubano, pero también hay lugar para los haitianos y, en general, para la comida caribeña. Al terminar de ver ese capítulo, dije: "tengo que ir pronto al Rey de las Fritas".



# ¿POR QUÉ SON IMPORTANTES LAS FRUTAS Y VEGETALES?



Por Genevieve López

Todos sabemos lo importante que son las frutas y vegetales para nuestra salud, pero ¿sabemos cuánta cantidad deberíamos consumir al día? De acuerdo con la USDA, nosotros deberíamos consumir entre 9 y 13 porciones de frutas y vegetales al día. ¡Sí! Entre 9 y 13 porciones al día, ya que ellas desempeñan una función vital en nuestro sistema inmunológico, nos ayudan a mantener un óptimo crecimiento celular, buen funcionamiento del sistema digestivo y son fundamentales para evitar el desarrollo de enfermedades y nos aportan mejor rendimiento físico y mental.

Desafortunadamente, vivimos en un mundo donde se vive de una manera acelerada, haciendo difícil y costoso preparar nuestros propios jugos y poder consumir la cantidad necesaria de frutas y vegetales, a esto le sumamos lo expuesto que están los alimentos a las toxinas ambientales.

Me alegré al saber que una compañía con mas de 30 años en el mercado ya estuviera ofreciendo este consumo y cuando me enteré que ofrecen esta oportunidad a niños entre 4 a 19 años de manera gratuita, supe que era una bendición para mi familia.

Por menos de \$2 diarios, tengo el privilegio de nutrir mi cuerpo con 22 frutas y vegetales en capsula, esto sin mencionar los antioxidantes (11) y las omegas (5) basadas en plantas, las cuales desconocía que hubieran tantas.

Desde ayudar a mi hijo con necesidades especiales a tener regularidad digestiva, dormir la noche, enfocarse mejor y permitir a mi esposo liberarse de un diagnóstico de diabetes tipo 2, hasta permitir que yo me sienta mejor en mis cuarentas que cuando tenía 20. Supe que era una

responsabilidad moral el compartir estos grandes beneficios con toda mi comunidad, especialmente con los niños especiales.

Como empresaria, me dio la facilidad de tener además otro ingreso adicional y enseñarle a otros lo mismo mientras inspiramos vidas saludables. Ya en 28 países y con un rápido crecimiento, este es el futuro de salud y nutrición con 44 estudios clínicos. Y ni hablar de nuestro sistema aeropónico con una manera simple de cultivar alimentos frescos.

Cuando nos damos cuenta que nuestra salud es lo más importante para el éxito en nuestra vida, empezamos a valorar nuestra nutrición. Me siento afortunada de haber entendido esto y usted también puede.

CONTÁCTAME PARA CUALQUIER DUDA O AYUDA

📞 (786)366-6022

📧 GENNYM77@HOTMAIL.COM





# AZUL DEL MAR, ARTISTAS DEL SUSHI

Por Patrick Torres

🌐 [WWW.AZULDELMARDELIVERY.COM](http://WWW.AZULDELMARDELIVERY.COM)

📷 @AZULDELMARDELIVERY

📺 AZUL DEL MAR

☎️ +1754 2612479

## ¿Quiénes conforman "Azul del Mar" y cómo nació?

Lina y Alejandro, una pareja de esposos colombianos, fundadores y chefs de "Azul del Mar". En 2011, yo, Alejandro, estudiaba una maestría en Buenos Aires, y compartía vivienda con un amigo, estudiante de gastronomía en una de las escuelas más prestigiosas de ese país. Un día, él llegó muy emocionado a casa a contarme que le habían enseñado a hacer sushi y para practicar hicimos unas piezas en casa y fue justo en ese momento donde descubrí que algo nacía dentro de mí, conocí nuevos sabores, formas y colores que nunca antes había probado. Un día, me di cuenta de que a Lina no le gustaba el sushi, y en ese momento recordé lo que mi amigo me había enseñado, y le propuse hacerle un sushi con sus ingredientes favoritos: maíz dulce, plátano maduro, tocineta y queso, una mezcla bastante exótica para un sushi, sin embargo, fue un completo éxito cuando Lina se llevó a su boca el primer bocadito de sushi diseñado especialmente para ella. Comenzamos ofreciendo a amigos y luego las recomendaciones de ellos hicieron que empezáramos a crecer y allí decidimos perfeccionar la técnica y mejorar el sabor y calidad graduándonos como chefs de la Escuela Gastronómica de Occidente, y varios talleres de sushi en el centro cultural colombo-japonés de Cali y varios cursos especializados en sushi y cocina Nikkei (fusión cocina peruana y japonesa).

## ¿Qué ofrece "Azul del Mar"?

Más de 20 creaciones de sushi, además de los sabores tradicionales y populares, logrando fusionar artesanalmente los sabores latinos con los más exóticos de la cultura gastronómica japonesa, sin dejar de lado su ingrediente secreto, el amor que le ponemos a todos nuestros

platos. Logrando así una experiencia única, con encanto, estilo, sensaciones que emocionan, pero aun más, el poder compartir colores, texturas y sabores con tus amigos, pareja, en el trabajo y con los que más quieres.

## Proyectos a mediano y largo plazo

Lograr tener varias cocinas ocultas a lo largo del territorio americano, convirtiéndose en el restaurante a domicilio y catering predilectos por residentes y visitantes de Estados Unidos, y que sea una orden de sushi de "Azul del Mar" parte del plan turístico gastronómico para hacer en Estados Unidos.

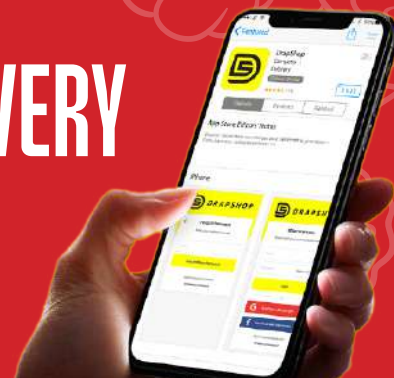
## Consejos a otros emprendedores

Primero, tener a Dios en los corazones, perseverancia, hacer las cosas con amor y, sobre todo, tener las metas claras de adónde quieres llegar.



# DRAPSHOP, UNA STARTUP DE DELIVERY CREADA POR Y PARA LATINOS

Por Patrick Torres



**Siempre hay gente que se atreve a lo que otros no se animan, personas que se arriesgan y apuestan por su idea así muchos digan que es una locura, y eso hay que agradecerlo. Es el caso de cuatro venezolanos emprendedores que crearon Drapshop, un servicio de delivery enfocado en el público latino y, por supuesto, manejado también por gente latina talentosa como Diana Moreno y Ricardo Jaramillo, COO y CMO de la empresa, respectivamente.**

## ¿En que pudiera diferenciarse Drapshop de otros deliveries?

Diana: Pensamos mucho en eso porque hay grandes competidores. Somos una app que habla en español, tenemos un servicio al cliente bilingue y por ahora estamos en Broward.

Estamos impulsando a ese partner que está empujando, que no tiene un gran músculo financiero, que quiere crecer, que mucha gente no lo conoce y por eso le ponemos una vitrina para que la gente sepa que existe. Ahora tenemos a restaurantes pequeños que no son tan grandes ni conocidos. Llevamos un poquito de tu país a la puerta de tu casa, comida venezolana, colombiana, mexicana, cubana. También hacemos asesorías integrales de marketing digital, muchos partners necesitan un pequeño empujón sobre cómo crear contenido para sus redes, tomar fotos, nosotros los asesoramos y ahí toma herramientas para hacer crecer su negocio.

## ¿De qué manera pueden ingresar a Drapshop los emprendedores que trabajan desde casa?

Ricardo: Queremos el mercado latino y americano, pero la base de los partners que hemos buscado es la comunidad latina. Los promocionamos en la app para que sus productos se vendan más; queremos que las personas tengan su producto en el menor tiempo posible.

## ¿Cómo ha sido la respuesta desde el lanzamiento?

D: Estamos comenzando este camino, a la gente le ha gustado el servicio, queremos que la gente nos conozca, confíe en nosotros. Con nosotros no solo llega lo que pide, sino también rápido y con buena presentación.

R: Queremos ser más cercanos a nuestros clientes y partners.

## ¿Por qué debo pedir por Drapshop y qué ventajas me ofrecen?

R: Tenemos varias campañas para la fidelización del cliente, por ahora tenemos el 10% de descuento. Estamos trabajando en varias campañas para que la marca se conozca más.

Estamos seguros que cuando hagan el primer pedido, lo seguirán haciendo porque el servicio es toda una experiencia.

D: Para otros servicios el cliente es un número más pero nosotros queremos ser una comunidad. Estamos creando un plan para que el driver te lo entregue a la mano, con una sonrisa, con un saludo, no que lo dejen en la puerta y se vayan por la misma rapidez del mismo driver. Nosotros no vendemos comida, vendemos una experiencia cuando no quieres cocinar o no tienes qué cocinar.

## ¿Cuál es la próxima meta? ¿Crecer hacia otro condado o a todo el estado?

R: Crecer en comunidad, partners, clientes y drivers, esa es nuestra primera meta; lo segundo es ir ampliando en la cobertura, comenzamos en Broward pero queremos ir expandiéndonos. Queremos que los clientes vivan una experiencia diferente y que nos terminen eligiendo por la calidad del servicio, por los tiempos de entrega y la amabilidad en el trato.



📍 @DRAPSHOP\_US  
☎️ +1844 920 3727

# CONSEJOS PARA UNA CENA DE NAVIDAD PERFECTA



sss  
🛒 ¡A COMER!

Por @menucallejero

Cuando el plato principal es el pavo, siempre he escuchado que es difícil de preparar, que es una carne muy magra y eso hace que sea muy seca; a los amantes de la buena mesa nos gusta el pavo perfectamente horneado, dorado por fuera y gustoso por dentro.

Por eso comparto mis secretos, no solo del pavo, sino también de esos contornos que van a crear un balance en tu cena. Lo principal es que el pavo debe estar completamente descongelado. Planifique su descongelamiento un par de días antes, si lo tiene congelado, bájelo 48 horas antes de su preparación a la nevera, el pavo tarda mucho descongelando, no acelere el proceso, porque puede perder líquidos y aquí sacrificaría jugosidad.

Hay que inyectar el pavo con líquido unas horas antes de su preparación, una mezcla de caldo de verduras, jugo de naranja y vino blanco es una buena combinación para hidratar y saborizar la carne.

Preparar una mezcla de mantequilla y hierbas para embadurnar la piel es otro buen consejo, esto para que al momento del horneado el pavo absorba esas grasas.

El tiempo de cocción dependerá del tamaño del pavo, pero por lo general un pavo entero se tarda entre 4 y 5 horas de cocción. La primera hora debemos hornearlo en una bandeja grande y tapado con papel aluminio a unos 500° por una hora y las horas restantes a 400°; para saber si está listo solo debe introducir un cuchillo en la parte mas carnosa: si aún sale agua rosada, debe seguir cocinando. Cuando esté listo, retire el papel aluminio y ajuste su horno al broil para crear esa capa dorada en la piel.

Los contornos también son importantes para crear un buen balance en la cena. Los vegetales no deben faltar: unos espárragos salteados con sal gruesa y limón son una alternativa fresca, Las ensaladas son una excelente alternativa también: vegetales frescos con un aderezo simple es lo ideal para no competir con el sabor de su pavo.

**Espero que con estos consejos tu cena quede espectacular y no olvides que lo importante es celebrar y compartir en familia.**



Tu negocio necesita ser visto por las  
personas que verdaderamente consumen  
tu producto o requieren de tus servicios.

**¡ANUNCIA  
CON NOSOTROS!**

Nuestra revista esta presente en los  
mejores puntos de cuatro ciudades:  
Weston, Davie, Plantation y Sunrise.

Te queremos ver en nuestras páginas, así  
que escríbenos ya a [info@revista-sabores.com](mailto:info@revista-sabores.com)



LLEGAMOS A TU DESTINO.



# EXPLORA EL MUNDO



**BOLETERIA**



**HOTELERIA**



**SEGUROS DE VIAJE**



**EVENTOS  
TRASLADOS**

**EN TODO EL MUNDO**

**NACIONAL E INTERNACIONAL**



+58 424-277.3856  
+58 414-026.1860  
+58 426-360.1342  
+58 412-067.5017



SAN DIEGO - SAN JOSE DE LOS ALTOS EDO. MIRANDA VENEZUELA  
11249 ISLE OF WATERBRIDGE APT 106  
ORLANDO FLORIDA 32837 USA

SÍGUENOS EN @MYDESTINYLLC



MÁS INFO: [WWW.AGENCY-B2B.COM](http://WWW.AGENCY-B2B.COM)