



## Día del Tortero, ¿cómo el amor por las tortas se volvió universal?

- *Este delicioso y versátil platillo se ha hecho tan popular en el país que se conmemora el oficio el primero de mayo.*
- *En México el 75% de los restaurantes ofrece tortas, según el [INEGI](#).*
- *Este 2024 celebra esta fecha especial con el acompañamiento ideal: las papas Sabritas®.*

**Ciudad de México, 26 de abril del 2024.-** En México, donde cantan los mariachis y se preservan los vestigios de la civilización azteca, se saborea un aperitivo delicioso: **la torta**. Más que un platillo, esta delicia es un símbolo de la identidad nacional. De hecho, su origen se remonta al **Porfiriato (1892)**, época en la que comenzó a conquistar paladares y a “llenar” un espacio en la cultura nacional.

Gracias a su versatilidad culinaria, combinada con la creatividad mexicana, cada región del país la ha hecho exquisita a su manera, impregnando su singular esencia, cultura e ingredientes típicos. Por eso, hoy es protagonista de reuniones, eventos y encuentros familiares. Es tan importante que cada primero de mayo se celebra en México el **Día del Tortero**, una fecha dedicada a homenajear a quienes nos consienten el paladar con una tradicional torta mexicana.

Afortunadamente, la historia de este icónico aperitivo continúa dejando su legado. Añadiendo a su repertorio nuevas formas de preparación y acompañantes. Así que, en el marco de esta gran celebración, **Sabritas®**, marca líder en snacks en México, te invita a redescubrir y preparar diferentes recetas para acompañarlas con el sabor de las papas Sabritas® y disfrutar al máximo de este platillo.

### **De norte a sur, una historia llena de sabor**

Para comprender por qué el amor por las tortas es nacional, solo basta con observar la fascinante gastronomía de la Ciudad de México. Es bien sabido que los capitalinos todo lo quieren hacer torta: desde la famosa 'Guajolota', que encierra tamales con un bolillo, hasta las versiones exóticas con helado entre dos panes.

Aunque existen un mar de opciones, la torta de jamón sigue siendo uno de los manjares más populares y clásicos, especialmente en la CDMX. Para celebrar este día, porque no elevar tu experiencia añadiendo a tu plato un complemento excepcional: una bolsa de papas **Sabritas®** adobadas. Imagina la suavidad del pan envolviendo el jamón, seguido por un toque de chile rojo de las papas adobadas con cada bocado. ¡Una combinación atrevida y exquisita de verdad!

Tanto como una de las joyas culinarias más preciadas de Tamaulipas: **La Barda**. Esta torta norteña se distingue por incluir jamón, queso de puerco, aguacate, cebolla, tomate y salsa verde de chicharrón. Acompáñala con el complemento ideal: papas Sabritas® Original, aportando a la experiencia culinaria un sinfín de bocados crujientes que estremecen tus sentidos.

De igual manera, en el estado de Jalisco nadie se resiste a la torta, mucho menos en su versión ahogada. ¿Por qué es tan icónica la famosa torta ahogada? Es un platillo con un modo de preparación único en el mundo: sala de jitomate y picante que bañan un bolillo. En este **Día del Tortero** no olvides acompañarla con unas papas Sabritas® Limón para equilibrar el sabor de este manjar tapatío.

El sabor de las tortas ha conquistado cada rincón de México, y Yucatán no es la excepción. Esta región ha adaptado este popular aperitivo a su propia esencia. Si te encuentras en el sur del país o simplemente quieres trasladarte al corazón de la Península de Yucatán, la torta de cochinita pibil es una inmejorable oportunidad. Esta torta combina la deliciosa carne de cerdo marinada en achiote y especias, envuelta en el tradicional pan de telera.

Para una experiencia especial en esta fecha tan importante, te recomendamos agregar papas Sabritas® habanero a tu torta. El toque picante de esta botana complementará a la perfección la cochinita pibil, creando una combinación de sabores inolvidable.

### **Un manjar que ha traspasado todas las fronteras**

¿Recuerdas como durante los años 90's como la torta de jamón se volvió icónica? Esta escena, grabada en la memoria colectiva, ha dado la vuelta al mundo, ayudando a consolidar a la torta como un símbolo culinario nacional. Desde entonces, nuevas tendencias han nacido como *Food Pairing*, que consiste en mezclar alimentos, y papas **Sabritas®** ha impulsado la internacionalización de este platillo. Sus botanas, mundialmente conocidas, se han convertido en el complemento perfecto para las tortas y otros bocadillos, inspirando a cadenas de comida rápida y restaurantes a nivel mundial.

Como puedes ver, las tortas mexicanas son uno de los platillos por excelencia de la gastronomía nacional. No importa el lugar ni el momento, en este **Día del Tortero** tienes la posibilidad de unirse a esta celebración en compañía de tu torta y acompañarlo de papas Sabritas®.

### **Sobre Sabritas®**

Papas Sabritas®, una de las marcas del portafolio de productos de PepsiCo Alimentos México, cumple 80 años de ser la marca de botanas más icónica y favorita de nuestros consumidores por su increíble sabor y naturalidad. Al estar preparadas solo con tres ingredientes: papa, aceite y un toque de sal, Sabritas® ofrece una inigualable experiencia y promueve encontrar momentos de alegría en los que #DisfrutarEstáPrimero.

Para más información sobre Sabritas® síganos en nuestras redes sociales: en Instagram @PapasSabritas, Twitter @Papas\_Sabritas y Facebook [www.facebook.com/PapasSabritas](http://www.facebook.com/PapasSabritas)

### **Sobre PepsiCo Alimentos México**

PepsiCo México es una de las compañías de productos de consumo más grandes del país. Es líder mundial en el sector de alimentos y bebidas, con una cartera de productos que incluye 22 de las marcas más emblemáticas en el mundo. Tenemos más de 110 años en los hogares mexicanos, con productos deliciosos y cada vez más saludables, como Sabritas, Gamesa, Quaker, Pepsi, Gatorade y Sonrics, con presencia en todo el territorio nacional. Junto con nuestro socio embotellador, somos fuente de más de 80 mil empleos directos e influimos de manera significativa en el sector de fabricación, agricultura y servicios profesionales.

Para obtener más información, visite [pepsico.com.mx](http://pepsico.com.mx) y síganos en Twitter y Facebook: @PepsiCoMex.

### **Contacto de prensa:**

Paola Ruíz

PR Executive Sr.

55 8577 7630

[paola.ruiz@another.co](mailto:paola.ruiz@another.co)

Karen Hernández

PR Executive

5524274717

[ana.hernandez@another.co](mailto:ana.hernandez@another.co)

Mariana Guerrero

Brand Communications Sr. Manager en PepsiCo

[mariana.guerrerozepeda@pepsico.com](mailto:mariana.guerrerozepeda@pepsico.com)

**Come bien**

**Sugerencia de consumo**