**THE CAPE, A THOMPSON HOTEL, COMPARTE UNA DELICIOSA RECETA SORPRENDER A TUS INVITADOS DURANTE LAS FIESTAS DECEMBRINAS**

* Alan Casillas, el Sous-Chef ejecutivo de The Cape, a Thompson Hotel, el resort de lujo de Los Cabos, compartió una de sus icónicas recetas enfocada en aprovechar la gastronomía local y cuidar el medio ambiente durante esta temporada de celebraciones.

**Los Cabos, Baja California Sur, 26 de diciembre de 2023.** La temporada de fiestas es una de las más esperadas del año y las celebraciones estelares, Navidad y Año Nuevo están por llegar, por lo que pensar en el menú de las cenas es primordial. Aunque existen platillos clásicos como el pavo o los romeritos, la realidad es que en ocasiones se busca sorprender a los seres queridos con recetas únicas y deliciosas.

Por esta razón, Alan Casillas, Sous-Chef ejecutivo de The Cape, el resort de lujo en Los Cabos enfocado en *wellness* y lujo, compartió su receta de **“Tacos a la talla”**, uno de los platillos favoritos de la oferta culinaria que este hotel tiene en los menús de sus restaurantes. Esto, con el fin de que las personas puedan prepararlas en casa y disfrutar con sus invitados durante las celebraciones decembrinas.

Algo que hace especial a esta receta, es que The Cape tiene acciones sostenibles dentro del *resort*, las cuales están en todas sus áreas, eso incluye a la gastronomía, por lo que pone especial cuidado en sus proveedores de pescados, como Nueve Palmas, un proyecto de acuacultura y pesca sustentable en el Mar de Cortés y la Península de Baja California que le brinda al hotel pescados y mariscos frescos, sostenibles, con prácticas legales y con un bajo impacto ambiental, garantizando a los comensales que los platillos que consumen, son de excelente calidad.

*“Nuestro gran diferenciador es que jamás entregaremos al cliente un pescado de días, todo lo que proveemos es fresco y sostenible. Con The Cape hemos tenido una mancuerna de varios años entregándoles totoaba, huachinango de cultivo de una granja de acuicultura, además de atún de aleta azul, entre muchos otros. Nosotros solo trabajamos con clientes que tengan la misma filosofía de prácticas responsables que estén interesados en los procesos desde dónde se obtienen las especies, hasta en dónde se mantienen y cómo es que se comercializan*”, explicó Rubén Guzmán de Nueve Palmas.

Cabe destacar que Nueve Palmas cuenta con la certificación de COMEPESCA, una organización mexicana con más de 20 años de experiencia que se dedica a impulsar los productos nacionales, así como a promover a los productores que tienen prácticas sostenibles en la pesca mexicana, además de fomentar el consumo de mariscos mexicanos durante todas las épocas del año.

*“COMEPESCA nace con la necesidad de impulsar el consumo del producto mexicano porque el mercado nacional está lleno de pescados y mariscos importados de muy mala calidad. Por eso decidimos tener esta iniciativa que reúne a productores, ONGS, embajadores y sociedad civil para promover la pesca y la acuicultura sostenible proveniente de México”, mencionó Christian Liñan-Rivera de COMEPESCA.*

**Tacos a la talla**

Ingredientes:

* 2 piezas de tortilla de maíz
* 3.5 oz frijoles refritos
* 6.3 oz pescado blanco cortado en dedos
* Sal y pimienta
* 120 ml de aderezo "a la talla
* 1 oz cebolla encurtida
* 2 oz aguacate
* Cilantro

**Procedimiento:**

* Salpimentar las varitas de pescado.
* Sellar en un sartén.
* Terminar con el aderezo a la talla.
* Calentar la tortilla de maíz y untar frijoles refritos.
* Colocar tres dedos de pescado en cada taco y terminar con la cebolla en escabeche, aguacate fresco y cilantro para adornar.

**Para el aderezo a la talla:**

**Ingredientes**

* 2 oz Aceite
* 1 oz Chile Guajillo
* 3 oz Cebolla blanca
* 1 oz Ajo
* 2 oz Tomate
* 6 oz Mayonesa

**Procedimiento:**

* En un sartén caliente poner el aceite, agregar la cebolla y el ajo, el chile guajillo sin las semillas.
* Agregar el jitomate y saltear por unos 6 minutos. Licuar con la mayonesa y sazonar.

**Para el encurtido de cebolla:**

**Ingredientes:**

* 3 oz Cebolla morada
* 6 oz Vinagre
* Sal y pimienta
* 0.5 oz Orégano

**Procedimiento:**

* En un recipiente colocar la cebolla morada cortada en juliana, agregar el resto de los ingredientes y dejar reposar por lo menos 30 minutos.

Con esta receta, The Cape demuestra su oferta gastronómica y sustentable que comparte con las personas para que tengan un pedazo del menú de los restaurantes de este hotel de lujo en las celebraciones de temporada. Cabe destacar que tanto el chef Alan Casillas, como todo el equipo, hacen una labor de curaduría para elegir únicamente a los proveedores de ingredientes que tengan procesos sostenibles, ya que esto resulta en un impacto tanto en el medio ambiente como en la salud de los comensales.

“*He tenido la oportunidad de visitar todas las granjas de los proveedores y he podido comprobar la alimentación de los peces que están libres de hormonas, que no tienen antibióticos, que además sí están en medio del mar y se alimentan de manera natural, además de que tienen un registro de cada especie y esto nos da la seguridad del producto que estamos comprando y con el que estamos cocinando*”, detalló Casillas, sous chef ejecutivo de The Cape.

**###**

**Sobre The Cape**

The Cape, a Thompson Hotel, se ubica en la región de Cabo San Lucas, Baja California Sur, México, en **una de las franjas de arena blanca más codiciadas de Los Cabos.**

Su costa apartada y sus entornos cercanos al extremo más meridional de la Península de Baja California Sur, inspiraron el nombre del resort. **"The Cape”** se traduce como **“El Cabo”.**

The Cape se inauguró en el **año 2015** y cuenta con una ubicación insuperable.

**Currents spa, es un espacio íntimo de relajación absoluta,** ubicado en el extremo más occidental de The Cape, y un ejemplo sorprendente de la visión **del arquitecto Javier Sánchez.**

Esta innovadora propuesta reunió a un prestigioso grupo de colaboradores creativos como los aclamados arquitectos **Javier Sánchez** y **Benedikt Fahlbusch** de **JSa Arquitectura,** la reconocida firma de diseño Arquitectura de Interiores dirigida por **Marisabel Gómez Vázquez** y el prestigiado chef **Enrique Olvera,** cuyos restaurantes ocupan los primeros lugares de la lista *World’s 50 Best Restaurants* de San Pellegrino.

**The Cape, a Thompson Hotel** recibió en 2022 el reconocimiento de la revista international **Travel + Leisure** como uno de los **10 mejores hoteles en México**.Además, recibió el premio de los **Readers’ Choice Awards,** como uno de los **10 mejores hoteles de la región Oeste de México** por **Condé Nast Traveler.**

**Sitio web:** https://www.thompsonhotels.com/hotels/mexico/cabo-san-lucas/the-cape/the-cape

**Teléfono:** 624.163.0000 y **Reservaciones:** 800.508.4322

**Redes sociales:** Instagram @thecapehotel y Facebook TheCapeH

**CONTACTOS DE PRENSA:**

**Mariana Espíritu | Sr. Account Executive**

[mariana.espiritu@another.co](mailto:mariana.espiritu@another.co)

**Rodrigo de Alba | Client Services Manager**

[rodrigo.dealba@another.co](mailto:rodrigo.dealba@another.co)