

**Yo Recomiendo**

ESCUCHAR 

# MACHACA

## Estilo Culiacán, Sinaloa

Un verdadero manjar de la cocina mexicana, la machaca ha estado por años en la mesa de muchas familias del Valle del Sol. Pero para los que verdaderamente les gusta lo original, Sergio Rodríguez, del restaurante El Auténtico 1010 en la ciudad de Mesa, se trajo el molino especial originario de Sinaloa. De esos que hay pocos aquí. Para que el sabor sea como en Culiacán. Y para que la gente pueda saborear este exquisito platillo.

La carne se procesa de la misma forma como en Sinaloa. Se deja reposando unos dos días en pura sal para que se seque. Para que se “desagüe” nos dice Sergio. Después se asa y se deja otro día antes de molerla. Cuando está en el molino se decide si se quiere bien molida o en pedacitos según el gusto de los comensales.

Así. Ya está lista para ir a la mesa. Puede ser servida con huevo o verduras y acompañada de arroz, frijoles y tortillas. También en El Auténtico 1010 usted puede ordenarla por libras para llevarla a su hogar y consumirla como quiera. Hasta de botana, cuando se está tomando algo de alcohol, es apetecida.

Yo recomiendo, Machaca, estilo Culiacán, Sinaloa.



**El Autentico 1010**  
480-550- 6303  
5609 E. McKellips Rd. Suite 101 Mesa, AZ 85215



# Mi Tienda Latina

Lunes a Domingo 9:30 a.m. - 9:00 p.m.

[mitiendalatina@gmail.com](mailto:mitiendalatina@gmail.com)

1811 N. 24th St, Ste E

Phoenix, AZ 85008

## PRODUCTOS DE SU PAÍS

- **Argentinos** • **Brasileros**
- **Colombianos** • **Cubanos**
- **Dominicanos**
- **Guatemaltecos** • **Hondureños**
- **Peruanos**
- **Salvadoreños** • **Uruguayos**
- **Venezolanos**

Teléfono

**602 286 6422**

Fax

**602 286 0022**

Acceptamos  
estampillas  
de comida

Paquetería a  
México  
y envío de  
encomendas a  
Centroamérica

