

VIPS sienta a México a la mesa

- Todo el sabor de México llega a VIPS con sus nuevas propuestas de fajitas de cochinita pibil y tinga de pollo, quesadillas al pastor y nachos con chili.
- Nuevos platos elaborados por la chef de la marca, Susana Cerna, inspirados en las recetas mexicanas más icónicas.



[Descarga aquí todas las imágenes](#)

Madrid, 14 de octubre de 2019.- El sabor de México llega a VIPS con nuevas y sabrosas propuestas para hacernos viajar al país americano a disfrutar de su deliciosa cocina.

Estos cuatro nuevos platos han sido creados por Susana Cerna, la chef ejecutiva de la marca, natural de México, y se inspiran en algunas de las recetas más icónicas de este país.

Una de las nuevas estrellas de la carta son las cazuelas de **Fajitas mexicanas**, perfectas para compartir y disponibles en dos versiones VIPS: **cochinita pibil** y **tinga de pollo**.

La cochinita pibil se elabora con lomo y aguja de cerdo marinados en achiote, chipotle, naranja y diferentes especias. Este delicioso guiso mexicano tiene su origen en la península de Yucatán, donde los antiguos mayas acostumbraban a prepararlo como ofrenda de importantes celebraciones, principalmente para el "Día de Muertos" o "Hanal Pixán". *"¿La clave para su elaboración? Cocinarlo muy lentamente durante alrededor de cuatro horas, hasta que la carne está tan tierna que se deshilacha prácticamente sola"*, comenta Susana.

Las nuevas fajitas mexicanas de VIPS también están disponibles con **tinga de pollo**, *"un clásico de los puestos ambulantes y fondas mexicanas, donde es habitual encontrarlo en tacos, tortas y otros platillos"*. Ambas versiones se acompañan de tortillas de trigo, guacamole, lima, crema agria y salsa verde picante.

Junto a las fajitas, llegan a VIPS las deliciosas **Quesadillas con carne al pastor**: tortillas de trigo rellenas con la sabrosa receta de carne al pastor y queso fundido. *"La combinación de la tradicional receta de carne al pastor con la quesadilla es hoy un clásico de la gastronomía actual mexicana que fue popularizado por los estudiantes de la Ciudad de México en los años 70. Su acompañamiento ideal es el "jardín" -salsa elaborada a base de cebolla y cilantro-, gajos de lima y trozos de piña"*.

Para terminar de completar la familia de nachos de la marca, VIPS presenta también los nuevos **Chili Cheese Nachos**: totopos de maíz, con chili con carne, frijoles, jalapeños y queso cheddar fundido, acompañados de pico de gallo, salsa de crema agria y guacamole.

VIPS Muy Abierto

Los nuevos platos mexicanos de VIPS enriquecen la amplia carta de cocina internacional de la marca y reafirman su apuesta por ser un restaurante "Muy Abierto": un lugar en el que todo el mundo es bienvenido, donde poder disfrutar de una amplia variedad de opciones de calidad preparadas al momento y al gusto de cada cliente, sean cuales sean sus preferencias y necesidades, y en un amplio horario de cocina ininterrumpida que va desde la mañana a la noche.

#VivaMéxicoEnVIPS

Más información para prensa:

María González García mggarcia@atrevia.com
667632738

Síguenos en las redes sociales:



www.vips.es