

Jueves 3 de noviembre de 2005

La Jornada de enmedio



JOSE CARLO GONZALEZ

Se come y se prepara de acuerdo con las posibilidades, sin distinción de clases sociales, desde los más clásicos huevos al bañil, con chile de árbol, para que amarre (maestros de la cuchara *dixit*), hasta las succulentas omeletes adornadas con jitomatitos *cherry* en un restaurante popof. México es

el primer consumidor de huevo fresco en el mundo, con un promedio per cápita anual de 21.7 kilogramos. Es un alimento salvador cuando escasean los recursos. Para chefs de categoría internacional, es un producto versátil, sencillo, barato, loco

GASTRONOMIA/ 10a