GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Malacopa lanza colaboraciones chingonas en delivery

Actualidad Empresarial | 01/07/2023 | 00:00

Los chilaquiles son uno de los platos mexicanos más populares. Esta preparación tiene una base de totopos de maíz que se combina con distintas proteínas. Por lo general, se sirven con una salsa casera, crema, queso o una combinación de estos 3 ingredientes.

Malacopa destaca en Madrid por preparar y ofrecer estos platos a través de distintas plataformas de delivery como Glovo, UberEats y JustEat. En particular, los chilaquiles de esta marca se elaboran con ingredientes de calidad y se sirven con nata agria, queso fresco, cebolla y cilantro. Además, para llevar su oferta gastronómica a otro nivel, esta empresa ha anunciado que lanzará un plan de “colaboraciones chingonas” con chefs de renombre que prepararán chilaquiles y tacos especiales. De esta manera, la cocina de autor llega al delivery a partir del mes de julio. Con estas colaboraciones, Malacopa llevará a su carta un platillo diferente mes a mes, elaborado entre el chef Misael Campuzano de Malacopa e invitados especiales. El objetivo de estas colaboraciones es que todo el público que esté en búsqueda de comida mexicana innovadora pueda disfrutar todos los meses, de platillos diferentes y deliciosos.

Los chilaquiles de Malacopa

Además de las preparaciones especiales que pronto se lanzarán al mercado, esta empresa cuenta con una amplia variedad de chilaquiles en su carta. Para los amantes de la carne, hay versiones con pollo, ternera, cochinita pibil o pollo empanado. Los chilaquiles rotos vienen con huevo frito y picadillo de chorizo. En todos los casos, los totopos de maíz se bañan con una salsa a elección y se acompañan con queso latino, nata agria, lechuga y cebolla.

A su vez, las personas que prefieren una opción vegetariana pueden ordenar los chilaquiles con champiñones, que no incluyen ningún tipo de carne. Otra de las opciones populares en la carta de esta empresa es el bocata de chilaquil, también llamada «La Tecolota». Esta preparación es un pan relleno de chilaquiles verdes con pollo que resulta delicioso.

En cuanto a las salsas, Malacopa cuenta con distintas opciones. En este sentido, la salsa verde y la roja son las más suaves. A su vez, los comensales que prefieren una opción más picante pueden ordenar sus chilaquiles con salsa chipotle, roja picante o verde picante. Por último, la más picante de todas es la salsa brava.

Variedad de tacos en Malacopa

Otro de los platos típicos de la cocina mexicana son los tacos. Esta preparación se realiza con

tortillas de maíz y múltiples ingredientes. Los amantes de los tacos pueden encontrar que en la carta de Malacopa hay versiones con ternera, pollo, champiñones, chorizo y por supuesto cuentan con el famoso taco Campechano, que lleva ternera, chorizo y corteza de cerdo. Sin duda, el más callejero del menú. Esta empresa también ofrece el taco Malacopa, que lleva un timbal de 4 tortillas con el que se crean múltiples capas de queso y ternera.

Otra de las recetas destacadas es la de los tacos de guisado. En este caso cuentan con tacos de cochinita, que se hacen con cerdo cocinado por más de 5 horas en un adobo de achiote y de tinga de pollo, con un sabor picosito.

Gracias a Malacopa, es posible ordenar una gran variedad de chilaquiles y tacos preparados con ingredientes de primera calidad. Y, desde el mes de julio, traerá al delivery de comida mexicana, la cocina de autor con sus colaboraciones chingonas. Estaremos a la espera de lo que viene.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/210248-malacopa-lanza-colaboraciones-chingonas-en-delivery.htm