

El Chile en Nogada, hasta en helado



La nevería Xomi que se encuentra ubicada en la calle Marie Curie en la delegación de San Juan Buenavista no es una nevería común y corriente empezó hace tres años y ahora se está logrando colocar como un referente en la innovación de los sabores de helado.

Por ello en este mes de septiembre han comenzado a comercializar una de sus más recientes recetas como lo es el helado de chile en nogada.



Y es que luego de una comida familiar en que la mamá y dueña de la heladería decidió deleitar a sus hijos con este platillo típico de estas fechas, la familia le sugirió que lo transformara en helado y así, poco a poco, con prueba y error, se logró el sabor deseado.

Y es que así es Nayelli Morales, le gusta innovar, por ello una vez que pasen las fiestas patrias comenzará a trabajar en los helados con sabor a día de muertos, así que en unos días más habrá para su deleite sabores como camote, calabaza en tacha, y si todo sale bien, hasta helado con sabor a pan de muerto.



Y para diciembre mejor ni le contamos, lo van a sorprender sin duda.