

Frank's Pizza Shop reinventa la Rosca de Reyes con rellenos de carne en Metepec



La creatividad gastronómica no tiene límites, y Frank's Pizza Shop lo demuestra con una propuesta innovadora para las celebraciones del Día de Reyes.

Este establecimiento, conocido por su pizza artesanal, ha dado un giro a la tradición mexicana al crear una 'rosca de pizza', una versión salada y rellena de ingredientes como arrachera, chorizo, pepperoni, queso mozzarella y vegetales frescos, dejando atrás el relleno dulce convencional.

La idea surgió de la mente del chef Francisco Javier Ibarra, inspirado por su esposa para ofrecer una opción diferente y divertida para quienes buscan salir de la rutina durante las festividades.

La singular 'pizza rosca' mantiene la forma tradicional del pan, pero reemplaza los elementos dulces, como las frutas cristalizadas, por pimientos y aceitunas, logrando una fusión perfecta entre el sabor de la pizza y la presentación de la clásica rosca.

Disponible en tamaños de medio kilogramo y un kilogramo, esta delicia horneada en piedra se acompaña con los tradicionales muñecos del Niño Dios, manteniendo viva la costumbre de los tamales el Día de la Candelaria. Los precios oscilan entre 370 y 470 pesos, dependiendo del tamaño, y su popularidad ha llevado a una creciente demanda en Metepec y otras zonas del Valle de Toluca.





