



¡A un lado Michelin! Noroña lanza Estrellas Noroñil, un reconocimiento para sus platillos favoritos

El diputado Gerardo Fernández Noroña arrancó con las cinco “Estrellas Noroñil”, emulando a las Estrellas Michelin, un reconocimiento que se entrega a restaurantes de “cocina excepcional”. El legislador señaló que como suele comer en la calle debido a sus giras de trabajo, comenzará a recomendar los mejores lugares para comer.

“Hoy ya decidí que voy a hacer las Estrellas Noroñil, a lugares o comida de algún lugar que

más me gusta a mí, es personalísimo, es una sátira, pero a la vez es una manera de compartir lo que a mí me gusta. Ya tengo una edad, siempre como en la calle, así que”, expuso durante un Live en YouTube.

El primer lugar que logró el reconocimiento de “Estrella Noroñil” fue el restaurante de “Cecina Don Armando”, uno tacos de cecina de Yecapixtla, Morelos, ubicado sobre la carretera Revolución que va hacia Amatlán y Yautepec.

Compartió que solo se instala los fines de semana de sábado y domingo, desde las 8:00 horas, y para la 1 o 2 de la tarde, dijo, ya se terminó.

Fernández Noroña detalló qué es lo que hace excepcional a este restaurante, ubicado frente a la “La Casa Azul”: “Hacen ahí unas tortillas a mano maravillosas”, “La cecina que te dan es un bistec entero de cecina”, “Unas tortillonas de harina muy buenas.”

Además añadió que a diferencia de la cecina común (dura y salada) “esta es suavecita, esta es exquisita, tienen salsa verde y roja par que le echas a discreción, crema, le puedes poner toda la crema que te dé la gana”, expresó Noroña.

En sus redes sociales compartió el emblema que afirmó entregará a los restaurantes que ofrezcan sus platillos favoritos. Se trata de una imagen que cuenta con una caricatura de él, acompañado de la frase “Estrella Noroñil”, así como una estrella con la letra “N”, un par de espigas a los lados y el año 2024.



<https://politico.mx/a-un-lado-michelin-norona-lanza-estrellas-noronil-un-reconocimiento-para-sus-platillos-favoritos>