

México en Granada



Ranchito Mexicano, el primer mexicano de Granada desde 1992.

Como parte de su tradición mexicana y familiar sirven auténticos tacos al pastor desde hace 29 años en la ciudad de La Alhambra. Pilar, empresaria, cocinera y madre no había pensado en ninguno de estos proyectos cuando era una joven de dieciocho años criada en una familia humilde. Nada parecía condicionarle tras ver su trayectoria hasta llegar a ser propietaria del que se ha convertido en un hijo más, el 'Restaurante Ranchito Mexicano'.

Enamorada de México

Procedente de un pueblo de 700 habitantes de la provincia de Granada llegó la protagonista de esta historia a California en el año 1985, llena de sueños y con muy poco en la maleta. Pilar comenzó sus estudios superiores de contabilidad en mientras los compaginaba con su trabajo de au-pair (niñera en un país extranjero). Conoció a un hombre, ahora su exmarido, con quién se casó, tuvo una hija en común y despertó su curiosidad por México.

Por aquel entonces Pilar sabía cocinar comida española, pero no tenía ni idea

de qué era un frijol. Tras cinco años de estancia en la ciudad americana, muchas llamadas a sus cuñadas y libros de cocina, inició su aprendizaje sobre la gastronomía mexicana.

Tras su estancia, volvió a su tierra con su nueva familia. Allí comenzó a trabajar de administrativa en una empresa granadina. Pero, poco después, se dio cuenta de que ese camino no era el suyo.

La familia Ranchito

Todo comenzó en un pequeño bar llamado "Tequila" en el que podías beber una Coronita mientras comías una tapa de totopos con frijoles y queso. Aunque ahora todo el mundo sepa lo que es un totopo, o como se le llama en España "nacho", en el año 90 poco se sabía de comida mexicana en Granada. Después de un año de éxito, cambiaron de ubicación a los bajos del Hotel Ana María, con el nombre de Ranchito Mexicano, donde todas las mañanas hacían tortillas caseras porque no se podían comprar, y la gente salía por la puerta de la gran acogida que tenían.

Después de esta etapa, iniciaron una nueva en un local situado en la Glorieta de Arabial. Aquí se hizo muy popular por sus tapas de bollos de lomo con guacamole o ceviche. ¿Acabas de recordar que tú estuviste allí? No eres a la única persona que le pasa.

Después de 11 años y una gran fama en Granada, se marcharon a su actual ubicación y de la cual dicen que no se mueven, Calle Molinos 14, en el barrio del Realejo. Al ser el primer restaurante mexicano que sirvió tacos en Granada, nos cuentan que son muchas las

familias que han crecido visitándoles y han podido ver cómo los pequeños que iban con sus padres a la Glorieta, ahora van a calle Molinos casados y con sus hijos.

Cocina casera mexicana

Pilar nos afirma: "Soy una enamorada de México y siempre he querido seguir aprendiendo sobre este y su gastronomía". En el verano del 2017 llegó a punto de inflexión donde decidió que quería renovarse. "Cerré y me fui a Querétaro. Allá estuve en una conocida escuela de cocina llamada **ICUO**.

Además, anduve por lugares como San Luis Potosí, Juchitán, Puebla y San Miguel de Allende entre otros. Esto me permitió conocer aun más la cultura mexicana a través de amistades de allá." Gracias a esta estancia pudo conocer más sabores del país.

Como en casa

Tras esos meses, cuando el Ranchito volvió a abrir sus puertas, habían renovado su decoración con colores más vibrantes y su carta se convirtió en un menú más auténtico. Pilar cuenta: "Aunque mis tacos al pastor eran los favoritos de muchos, ahora compiten con los tacos de Cochinita Pibil". Otro tipo de tacos con un sabor muy característico que aprendió tras su última estancia en México.

Además, todos los fines de semana ofrecen los Chilaquiles, un platillo que en México se come para desayunar. Históricamente, tienen el mismo origen que las migas, el no desaprovechar

nada.



En la foto se puede ver uno de sus especiales del fin de semana, Chilaquiles.

Pero para hablar de historia, está Michelle, hija de Pilar y la encargada de crear una atmósfera en tus comidas que te hará sentir como si estuvieses en México.

Lejos de quedarse en dos nuevas recetas, en el Ranchito, cada fin de semana ofrecen un plato distinto. Así que si las visitas en fin de semana y preguntas: ¿qué hay de comer hoy? Citlalli y Michelle te ofrecerán sus especiales cómo: pozole, tamales, aguachile, molcajete o gorditas, entre otros. ¿No conoces ninguno de estos platos? Entonces no pierdas el tiempo y siéntete como en México en Ranchito Mexicano.

Citlalli Vázquez Valdivia