#ENCASACONROBB REVISTA ONLINE ROBBSHOP WATCHES GEAR MOTOR TRAVEL FOOL

AMOMOXTLI, EL OASIS EN TEPOZTLÁN PREPARA SU REAPERTURA EN JULIO

A partir de julio Amomoxtli abrirá sus puertas, implementando medidas sanitarias sin dejar de lado la experiencia que vivirá el huésped al interior.

Junio 26, 2020 / Por Karla Roca











Será a partir del 1ero de julio cuando uno de los hoteles más imponentes de **Tepoztlán** abra sus puertas, implementando las medidas necesarias que garanticen la seguridad de los huéspedes y del personal.

Ante el inicio de la nueva normalidad, muchos alojamientos en el mundo están buscando abrir sus puertas para recibir huéspedes luego de la cuarentena, y **Amomoxtli** está apostando por un regreso con algunos cambios en los que la sana distancia, la sanitizacion y unas vacaciones inolvidables serán los factores más importantes para cuidar de sus huéspedes y empleados.

Un oasis de relajación

Ubicado en las faldas del Tepozteco, el hotel boutique centrado en el descanso y en el bienestar **Amomoxtli**, ha decidido adoptar medidas específicas con las cuales se garantiza una **estancia segura y placentera** para los visitantes que ya están planeando sus próximas vacaciones en este pueblo mágico.





CUESTAN LAS GALLETAS OREO MÁS CARAS DEL MUNDO?



Julio 1, 2020 LUIS MIGUEL PRESUME DUETO CON MICHAEL JACKSON



Julio 1, 2020
SI ERES AMANTE
DEL MEZCAL,
AQUÍ TE DECIMOS
CON QUÉ
MARIDARLO



Junio 16, 2020
ESTE ES EL MEJOR
RON DEL MUNDO,
NO LO DECIMOS
NOSOTROS, LO
DICEN SU...



Con 37 habitaciones disponibles en todo el alojamiento, se ha dispuesto que a partir del primer día de julio y hasta nuevo aviso, únicamente la mitad de las habitaciones puedan ser ocupadas; el acceso al spa del hotel solamente podrá ser ocupado por dos personas a la vez, **reduciendo así la ocupación de las instalaciones.**

El distanciamientos social y el uso equipo de protección – guantes, cubrebocas y careta – serán elementos indispensables utilizados por el personal de Amomoxtli. Durante la estancia los pagos serán realizados únicamente online respetando por supuesto una distancia mínima de 1.5 metros entre personas.



Tentes

PUBLICIDAD





Las Cosas Buenas Pasan:...



A lo largo de todas las instalaciones serán agregadas estaciones de desinfección; productos de limpieza antivirales, de vapor y nebulización serán utilizados para la sanitización de todas las superficies.

El servicio de Room Service será implementado sin costo extra; en el área de piscinas la temperatura y niveles de cloro y PH serán utilizados para la eliminación de bacterias y virus.

Relacionada:

3 DESTINOS IMPERDIBLES EN JALISCO, CUARTO ESTADO EN RECIBIR EL SELLO DE VIAJE SEGURO



Tips para mantener tu cabello hidratado y con brillo

Amomoxtli en casa

Como parte de las estrategias digitales que diversos alojamientos han implementado en un esfuerzo por permanecer cercanos a los huéspedes en este tiempo de quedarse en casa, tanto en las redes sociales como en páginas de internet, nos hemos encontrado desde rutinas de ejercicio hasta recetas de cócteles insignia de dichos establecimientos.











RobbReport #Encasaconrobb revista online robbshop watches gear motor

Bajo este mismo formato, **Amomoxtli** nos comparte dos recetas de los platillos insignia de **Mesa de Origen**, el tesoro gastronómico ubicado dentro del hotel, y que seguro serán una delicia para el paladar.

Sopa fría de sandia



- 2 kg de pulpa de Sandia
- 1 pepino
- 1/4 de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de miel de agave



- 2 kg de pulpa de Sandia
- 1 pepino
- 1/4 de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de miel de agave
- 1 pza. de chile ancho chico (sin venas y sin semillas)

PARA SERVIR

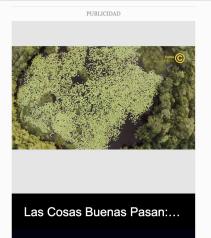
- Jocoque
- Piñones, nuez garapiñada o algún otro fruto seco que tengas.
- · Pepino cortado en finas laminas.
- Cilantro fresco.

PROCEDIMIENTO

- Cortar la pulpa de sandia en pequeños trozos, pelar el pepino y quitar las semillas.
- En una cacerola poner la pulpa de sandia, la pulpa de pepino, la cebolla y el ajo con un poco de agua (1 lt aproximadamente) y hervir por 20 min hasta que los ingredientes se ablanden y el agua reduzca un poco.
- Retirar del fuego y dejar enfriar; posteriormente licuar y colar muy bien, hasta que nos quede un jugo un poco espeso pero terso.
- Dejar reposar en el refrigerador por media hora y servir.
- Para servir puedes poner un poco de jocoque en el plato, algunos frutos secos, láminas frescas de pepino, unas hojas de cilantro fresco, y por último agregar la sopa de sandía fría.

Tacos de Trucha





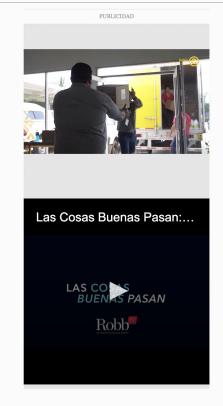


${ m RobbReport}$ #Encasaconrobb revista online robbshop watches gear motor

Tacos de Trucha



- 1/2 k de filete de Trucha o algún pescado blanco cortado en tiras de 40 g aprox.
- 12 pz de tortilla de maíz
- 1/2 de Aceite vegetal.
- Hojas de lechuga (la de su elección) para la Ensalada de col
- 1/4 de Col morada o blanca (puede ser mezcla de las dos)
- 1 Zanahoria.
- 1 Onza de jugo de Limón.
- 3 Onzas de Aceite de oliva



,) OHEAD TO THE UC OHYA

- 1 Cucharada de miel de agave.
- 1 aguacate

PARA LA TEMPURA

- 300 g de Harina de trigo
- · 200 ml Cerveza clara.
- 1 Cucharada de Mostaza Dijon o Mostaza Antigua.
- 1 Cucharadita de sal
- · Pimienta

PROCEDIMIENTO PARA LA ENSALADA

- Cortar la col y la zanahoria previamente pelada en julianas muy finas, deben de quedar como pequeñas pajitas.
- Mezclar el jugo de limón, el aceite de olivo y la miel de agave para hacer una vinagreta, sazonar con sal y pimienta.
- Mezclar los vegetales en un bowl y agregar un poco de la vinagreta hasta que todo se mezcle perfectamente.

PARA LA TEMPURA

- En un bowl poner el harina, y con ayuda de un batidor ir agregando la cerveza hasta obtener una mezcla espesa y sin grumos.
- Incorporar la mostaza y sazonar con sal y pimienta.

PARA LOS TACOS

- En un sartén o cazo pequeño poner el medio litro de aceite, debe tener una profundidad de por lo menos 5 cm, si no es así agregar mas aceite hasta que se logre.
- Calentar el aceite por 5 min antes de freír.
- Pasar las tiras de pescado por la tempura y freír en el aceite muy bien hasta que tome un





PARA LOS TACOS

- En un sartén o cazo pequeño poner el medio litro de aceite, debe tener una profundidad de por lo menos 5 cm, si no es así agregar mas aceite hasta que se logre.
- Calentar el aceite por 5 min antes de freír.
- Pasar las tiras de pescado por la tempura y freír en el aceite muy bien hasta que tome un color ligeramente dorado y esté perfectamente cocido.
- Secar sobre papel absorbente.
- Calentar las tortillas en un comal y poner una hoja de lechuga sobre ellas; encima colocar una tira de pescado y por último un poco de la ensalada de col y una rebanada de aguacate.
- Puedes acompañar con alguna salsa de chiles secos o algún dip de tu elección.

Para hacer tu reservación, da click aquí.

Te puede interesar



Prevén panorama aún más pesimista para la economía: estiman caída de



Estas son los lineamientos para restaurantes en la nueva normalidad



Tomar estos tés te harán tener una piel más glowy



Happenings: Todo lo que puedes hacer en casa este fin de semana (3





