



Los mejores cheesecakes

CHILANGAS HAMBRIENTAS

Con bombo y platillo se ha anunciado la llegada a México de *The Cheesecake Factory*, ese lugar que ha hecho felices a millones de personas alrededor del mundo con sus 177 franquicias. Primero llegó a Guadalajara, y ahora, hace dos días, abrió las puertas de su primera sucursal en la capital del país, en el Centro Comercial Santa Fe. Se escucha que abrirán otra en Terec.



En total son más de 200 platos que se pueden encontrar en la carta de *The Cheesecake Factory*

México @CheesecakePMX, pero recomendamos ampliamente los siguientes cheesecakes: Snickers® Bar Chunks and Cheesecake, Lemon Raspberry Cream Cheesecake, 30th Anniversary Chocolate Cake Cheesecake, Hershey's® Chocolate Bar Cheesecake, REESE'S® Peanut Butter Chocolate Cake Cheesecake y el Oreo Dream Extreme Cheesecake.

Pero como en México tenemos muchos cheesecakes "de autor", aquí van nuestros favoritos:



Yubán @YubanRoma y su cheesecake de elote

Este postre nos recuerda al tradicional pan de elote, pero aquí tienen una variante que lo lleva a otro nivel: que está hecho con queso es de oveja y lo acompañan con jicilla, chocolate blanco y obviamente elote. Es una excelente forma de cerrar una comida muy mexicana.



Market Kitchen @MarketKitchendf y su cheesecake de mango

El nuevo restaurante del chef Jean George en México tiene en su carta un cheesecake de mango impresionante. Tiene trozos de piña al grill con especias, y para una combinación perfecta, tiene un sorbete de membrillo. Estos tres elementos generan una mezcla ideal en el paladar.



Tribeca @TribecaFT y sus diferentes cheesecakes

Tribeca es uno de nuestros foodtrucks favoritos y no se queda atrás con sus postres. Tiene varios cheesecakes como el de queso de cabra con gajayba al romero, el de queso de cabra y frutos rojos, el de queso de cabra, oreo y nutella completamente calórico pero vale la pena completamente.

La Teatrería @LaTeatrería y su blue cheesecake

En Miranda, restaurante de este nuevo lugar tienen algo increíble: Cheesecake de queso azul y compota de piña. A muchas personas no les gusta el queso azul, así que este postre está pensado únicamente a los amantes de este tipo de lácteo, ya que el sabor es predominante.

Sin embargo, es una experiencia deliciosa además de tener una presentación en forma circular que asemeja al queso azul y servido sobre una tabla de quesos.



Claudio Hall @gourmetrawchef y sus cheesecakes "crudiveganos"

Cuesta mucho trabajo creer que un postre como el cheesecake pueda no sólo ser vegano sino "crudivegano", pero quien mejor que el chef Claudio Hall para hacer estas delicias. Tiene cheesecakes de moka o de blueberry. La presentación y el sabor son de 10.



Oli @Oli_mx y su cheesecake de mandarina

Un postre perfecto dentro del Merendo Roma. Estamos hablando de la creación del chef Vicente Torres. Aquí pueden encontrar el cheesecake de mandarina con brownie y matcha.

Cuando vean este postre no lo van a querer comer de lo hermoso que es. Éste asemeja a una mandarina real con colores brillantes y la textura es un misaerío a la vista. Sin embargo, una vez que lo prueban no van a poder parar.