



## ¡VERANO MUNDIALISTA!

AMIGOS, CARNE ASADA & EL MEJOR LUGAR PARA VIVIR CADA PARTIDO.

@casascaxa

VERANO 2026



## Ruta al Mundial 2026:

EL CALENDARIO DE PARTIDOS EN MÉXICO Y LA VENTAJA DE VIVIR CERCA DE MONTERREY.

EDICIÓN VERANO



VISITA: [CAXA.MX](http://CAXA.MX)



# ÍNDICE

**01 VERANO MUNDIALISTA:**  
Amigos, carne asada y el mejor lugar para vivir cada partido.

**02 PRIVADA MONARCA:**  
Nuevas casas muestra & sus terrazas para vivir el verano.

**03 RUTA AL MUNDIAL 2026:**  
El calendario de partidos en México y la ventaja de vivir cerca de Monterrey.

**04 RAMOS ARIZPE:**  
Uno de los municipios más relevantes del norte del país.

**05 ROOFTOP DE VILLAMAGNA:**  
Un espacio que eleva tu estilo y calidad de vida.

**06 SABORES DEL MUNDIAL:**  
Seis recetas al asador para vivir cada partido.



## ACERCA DE

En esta edición de CAXA Ideas, exploramos todo lo que hace especial el verano en el norte: el Mundial, la convivencia alrededor del fuego y los espacios que convierten una reunión ordinaria en algo que se recuerda.

Arrancamos con la tradición nortea de la carne asada y por qué el rooftop es su escenario natural; seguimos con el calendario completo de los partidos que se juegan en México y la ventaja concreta de vivir cerca de Monterrey desde Ramos Arizpe.

Y para que el Mundial también se viva en la mesa, armamos un recetario al asador con seis platillos inspirados en las selecciones que visitan suelo mexicano este verano.

Cerramos con un perfil de Ramos Arizpe: sus cifras, su crecimiento y por qué cada vez más personas están eligiendo este municipio para vivir y quedarse.

Esperamos que esta edición te dé ideas, contexto y, de ser posible, ganas de prender el asador.

**CAXA, casas que mejoran tu estilo de vida.**



Alberto Llaguno, Director.

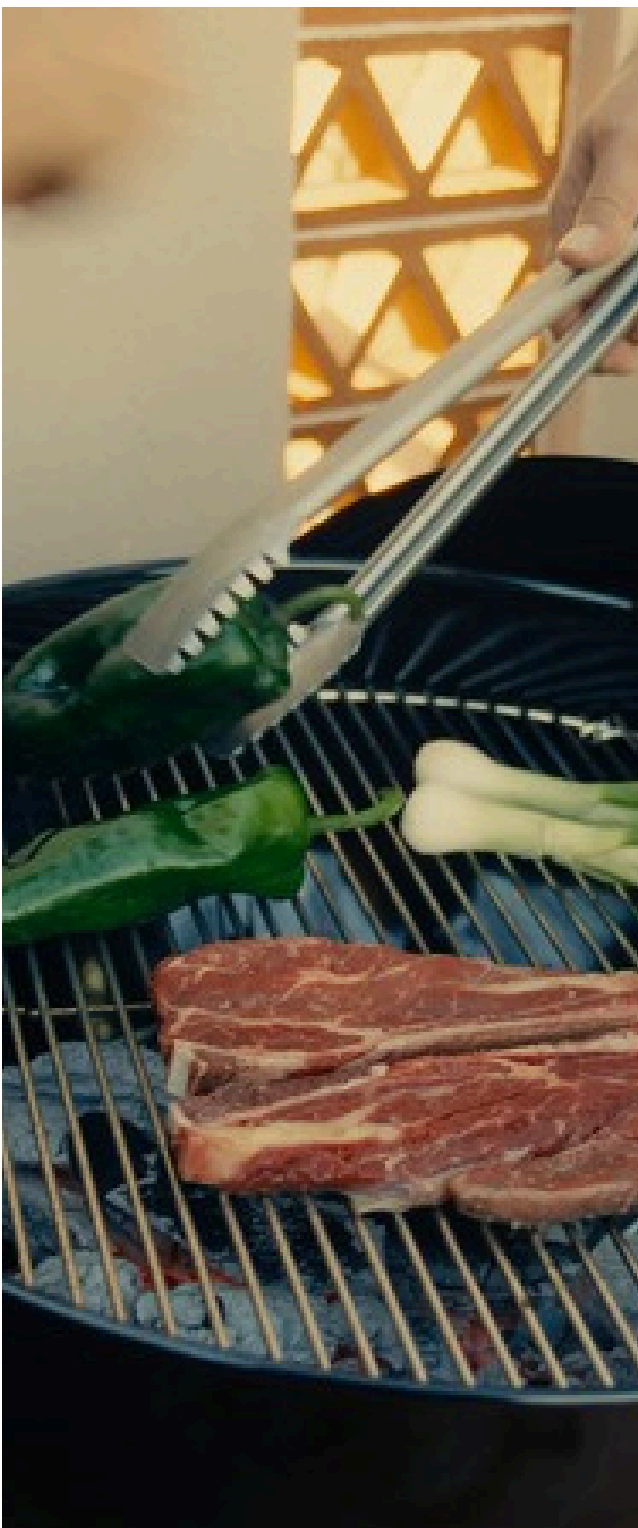
# VERANO MUNDIALISTA

AMIGOS, CARNE ASADA & EL MEJOR

LUGAR PARA VIVIR CADA PARTIDO

La tradición de la carne asada nortea encuentra su mejor escenario en un rooftop diseñado para celebrar el verano, el fútbol y la convivencia.





Hay una frase que los norteros conocen bien y que no requiere mucha explicación:

## " ¿YA SE VA A HACER O QUÉ? "

La pregunta da por sentado que la carnita asada va a ocurrir; lo que se negocia es cuándo. Para el verano mundialista, la respuesta es fácil: hoy, en cuanto suene el silbato.

El fútbol y la carne asada comparten el mismo patio trasero en el norte de México desde hace décadas. El Mundial eleva esa tradición: las reuniones crecen y el lugar donde se viven los partidos empieza a importar más.

## UNA TRADICIÓN QUE VIENE DE LEJOS

La carne asada nortera tiene raíces profundas en estados como Nuevo León, Sonora, Coahuila y Chihuahua, donde la ganadería y el clima árido moldearon una forma de reunirse alrededor del fuego. Tiene su propia estructura y roles: un encargado del asador, cortes como la arrachera, la aguja nortera y el ribeye, cocción sobre mezquite, y acompañamientos que son parte del ritual.

**"EN UNA CARNE ASADA SE DISFRUTA, SE HACEN AMIGOS, SE CIERRAN NEGOCIOS, SE ARREGLAN PROBLEMAS, SURGEN RELACIONES... CUALQUIER PRETEXTO ES BUENO."**

— Chef Juan Emilio Villaseñor.

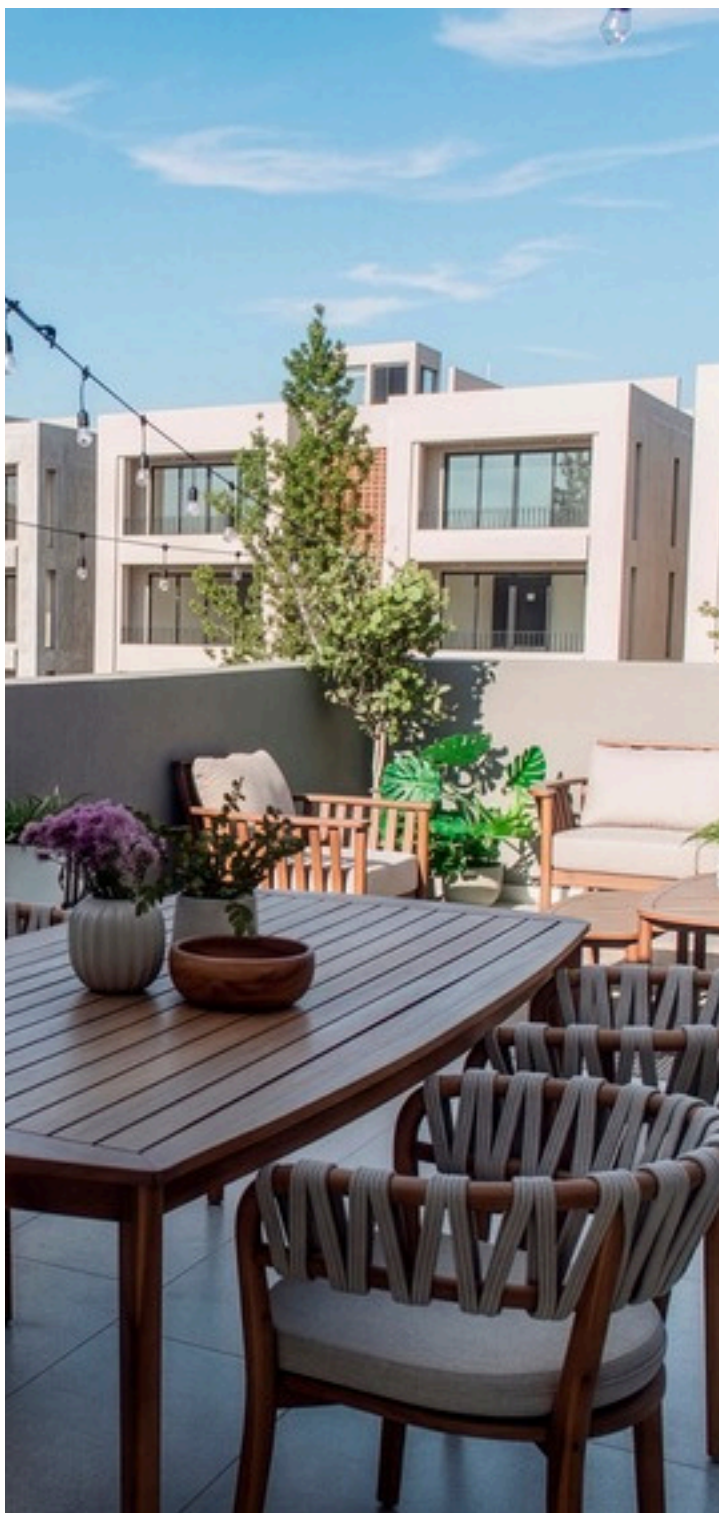
# EL PARTIDO MÁS EL ASADOR 🏈

Ver el partido en una terraza abierta, con brisa, horizonte y humo de fondo, transforma la experiencia de una simple tarde frente al televisor en algo memorable. El rooftop le da a la reunión una dimensión que una sala cerrada no puede ofrecer.

"AL NORTE DEL PAÍS EXISTE UN RITUAL GASTRONÓMICO DE LOS MÁS ARRAIGADOS, QUE REÚNE A LA FAMILIA Y LOS AMIGOS ALREDEDOR DE LA CARNE Y EL FUEGO, MOMENTOS LLENOS DE UN SABOR AUTÉNTICO QUE FORMAN PARTE DE SU CULTURA COTIDIANA."



# TRES ESPACIOS PARA VIVIR EL VERANO.



## ***ROOFTOP EN DEPARTAMENTOS.***

Está diseñado para la convivencia entre vecinos y amigos. Combina asador, áreas lounge y una vista amplia que vuelve cada reunión difícil de replicar en otro lado. Durante el Mundial es exactamente el tipo de espacio donde se ven los partidos grandes: con espacio para moverse, para gritarle al árbitro y para que el asador no le estorbe a nadie.

## ***TERRAZA EN CASA ENCINO.***

Un lugar que es más íntimo, más familiar. Fue pensado para grupos cercanos que quieren reunirse sin salir de casa. La verticalidad de la propiedad permite una terraza elevada con privacidad y carácter propio, ideal para las carnitas asadas largas donde el partido es solo la excusa para quedarse hasta que se apaguen las brasas.

## ***TERRAZA EN CASA TREVISO.***

Se resuelve de otra manera: hacia el jardín. La palapa con barra y tarja, la instalación para TV exterior y el espacio verde alrededor crean un ambiente que muchos buscan y pocos tienen en la ciudad. Ver el partido bajo techo pero al aire libre, con la carne en el asador y la barra al alcance, es exactamente lo que hace que la gente llegue temprano y no quiera irse. Un jardín propio en verano mundialista no requiere más justificación que esa.

# 5 TIPOS DE ASADOR Y PARA QUE ES IDEAL CADA UNO

Elegir asador es una decisión más seria de lo que parece. El tipo de reunión, el espacio disponible y los cortes que se quieren cocinar deberían definir esa elección, no al revés.



## ***PARRILLA ABIERTA***

La parrilla abierta es el asador norteamericano por excelencia. Sin tapa, fuego directo y control visual constante. Se adapta a cualquier tamaño de reunión y permite trabajar varios cortes al mismo tiempo. Ideal para arrachera, aguja y costilla. Su limitación: sin tapa no retiene calor, por lo que no es la mejor opción para cortes que necesitan cocción lenta.



## ***WEBER / KETTLE***

La parrilla kettle es la esfera con tapa que cambió la forma de asar en todo el mundo. Su tapa permite cocción indirecta para cortes gruesos y retiene mejor el ahumado. Compacta, durable y versátil, funciona igual en un rooftop pequeño que en un jardín amplio.



## ***KAMADO / CERÁMICA***

El kamado es el siguiente nivel. Su cuerpo de cerámica gruesa retiene el calor de forma excepcional, manteniendo temperaturas precisas durante horas sin agregar carbón. El Big Green Egg es el referente más conocido. Su precio es considerablemente mayor, pero quien lo usa rara vez vuelve a otro. Ideal para reuniones donde la paciencia y el sabor son la prioridad.



El ahumador es el asador de los puristas. Su cámara de combustión separada permite cocinar con humo indirecto durante horas a baja temperatura, produciendo resultados en cortes como la paleta o el brisket que son difíciles de replicar. Requiere más espacio, leña y atención, pero su perfil de sabor es incomparable. El punto de llegada para quien quiere hacer del asador un hobby serio.



El asador de infrarrojo alcanza temperaturas altas rápidamente y distribuye el calor de forma uniforme, sin puntos fríos. Sella cortes con eficiencia, retiene jugos y es fácil de limpiar. No aporta sabor ahumado, pero compensa con control total y resultados consistentes. Ideal para quien cocina seguido entre semana o donde encender carbón no es práctico.

## ***UN ROOFTOP QUE RINDE TODO EL AÑO***



El verano invita a la carne asada con mucha más frecuencia. Tener un espacio propio con terraza, asador y vistas forma parte de cómo piensan su patrimonio las personas que buscan que la vida cotidiana tenga escenarios a la altura.

**INVERTIR CON CAXA ES, ENTRE OTRAS COSAS, SABER QUE EL PRÓXIMO PARTIDO Y LA PRÓXIMA CARNITA ASADA LOS VAS A VIVIR DESDE EL MEJOR LUGAR POSIBLE.**

**Y QUE CUANDO LLEGUE EL FRÍO, TAMBIÉN.**

***OFFSET /  
AHUMADOR***

***GAS TIPO  
AMERICANO***

# PRIVADA MONARCA

NUEVAS CASAS MUESTRA &  
SUS TERRAZAS PARA VIVIR EL VERANO.



MONARCA

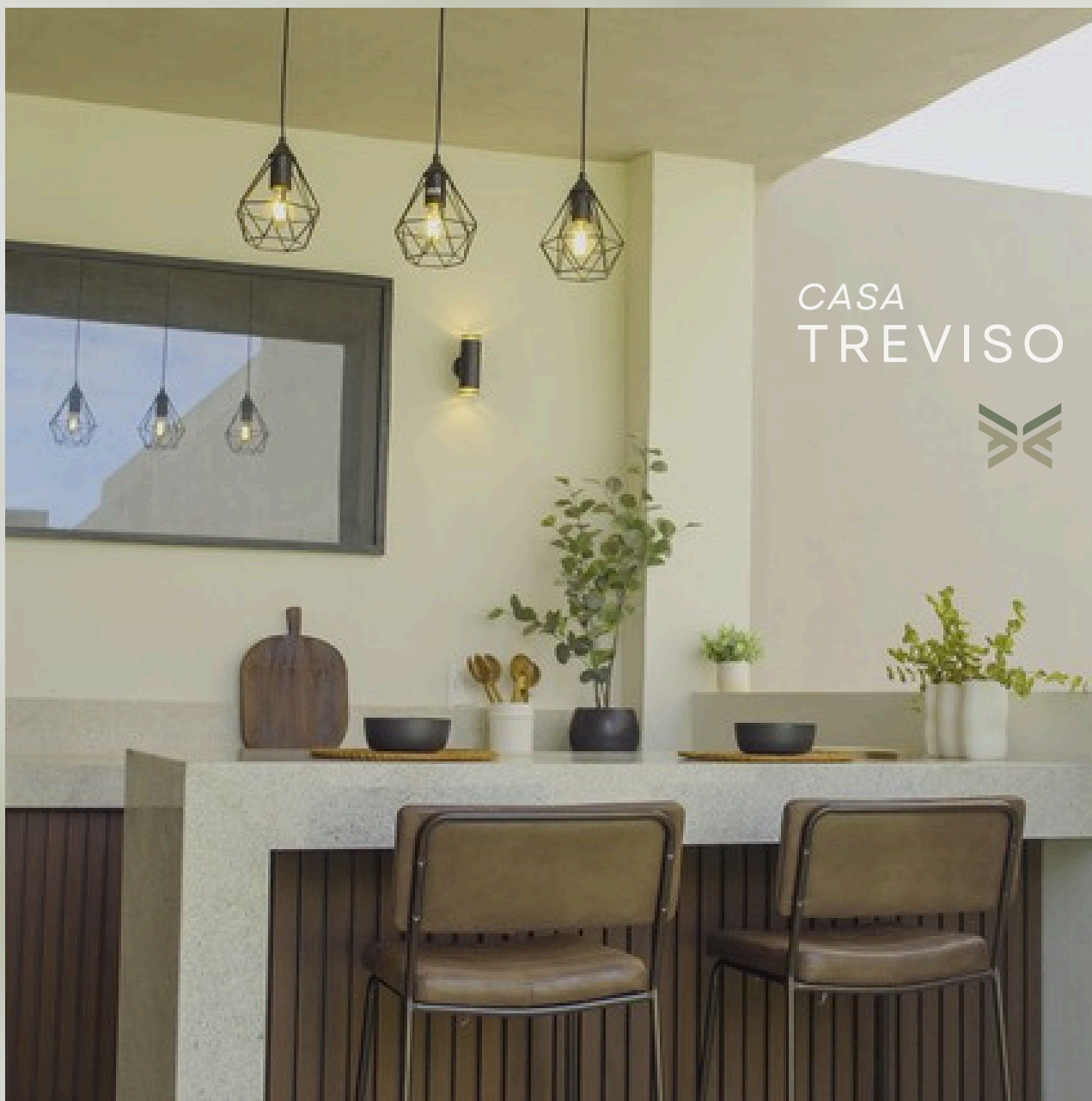


Comedor & Terraza Casa Treviso.

# COMODIDAD INTERIOR & CONVIVENCIA EXTERIOR.

En Privada Monarca, las casas muestra Treviso y Encino reflejan una nueva manera de habitar, donde el diseño conecta naturalmente los espacios interiores con las áreas exteriores.

Sus terrazas se convierten en el punto ideal para reunirse, disfrutar del verano y crear momentos cotidianos con mayor amplitud y comodidad. Cada detalle fue pensado para ofrecer equilibrio entre funcionalidad, privacidad y convivencia, creando hogares que se adaptan al estilo de vida actual.



Las casas CAXA en Privada Monarca están pensadas para quienes quieren vivir fuera del ruido metropolitano sin renunciar a la conectividad.

El fraccionamiento cuenta con seguridad, áreas verdes y una ubicación que permite salir hacia Monterrey de forma directa y sin complicaciones.



Terraza Casa Encino.

Invertir en Privada Monarca es apostar por una forma de vivir que equilibra las dos cosas: la tranquilidad de llegar a casa, y la facilidad de salir cuando la ciudad llama.



CASA  
ENCINO

# RUTA AL MUNDIAL

JUNIO  
2026

LA GRAN VENTAJA DE VIVIR CERCA DE MONTERREY

- CALENDARIO DE PARTIDOS EN MÉXICO -

RAMOS ARIZPE TIENE ACCESO DIRECTO A UNA DE LAS SEDES MUNDIALISTAS MÁS IMPORTANTES DEL PAÍS. PARA QUIENES VIVEN EN PRIVADA MONARCA, LA DISTANCIA ENTRE CASA Y ESTADIO ES MENOR DE LO QUE PARECE.

EL MUNDIAL 2026 LLEGA A MÉXICO  
CON PARTIDOS REPARTIDOS ENTRE



3 CIUDADES

MONTERREY  
CIUDAD DE MÉXICO  
GUADALAJARA

PARA QUIENES VIVEN EN EL NORTE DEL PAÍS, LA GEOGRAFÍA JUEGA A FAVOR. MONTERREY ES SEDE OFICIAL, Y RAMOS ARIZPE, MUNICIPIO COLINDANTE CON ACCESO DIRECTO A LA CIUDAD QUEDA A UNA DISTANCIA QUE CONVIERTE CADA PARTIDO EN UNA SALIDA VIABLE.

ANTES DE HABLAR DE LOGÍSTICA,  
VALE LA PENA MARCAR EL CALENDARIO.

# LOS PARTIDOS QUE SE JUEGAN EN MÉXICO

LA FIFA CONFIRMÓ LOS ENCUENTROS QUE TENDRÁN COMO ESCENARIO TERRITORIO MEXICANO. ESTOS SON LOS QUE MÁS INTERESAN DESDE EL NORTE:



**MÉXICO**

**VS**



**SUDÁFRICA**

**Jueves, 11 Junio 2026**

**01.00 p.m. | Ciudad de México.**



**SUECIA**

**VS**



**TÚNEZ**

**Domingo, 14 Junio 2026**

**08.00 p.m. | Monterrey**

MATCH SCHEDULE



**VS**



**MÉXICO**

**COREA DEL SUR**

**Jueves, 18 Junio 2026**  
**07.00 p.m. | Guadalajara**



**VS**



**TÚNEZ**

**JAPÓN**

**Sábado, 20 Junio 2026**  
**10.00 p.m. | Monterrey**



**VS**



**COLOMBIA**

**RD CONGO**

**Martes, 23 Junio 2026**  
**08.00 p.m. | Guadalajara**

**MATCH SCHEDULE**



**VS**



**SUDÁFRICA**

**COREA DEL SUR**

**Miercoles, 24 Junio 2026**

**07.00 p.m. | Monterrey**



**VS**



**MÉXICO**

**REPÚBLICA CHECA**

**Miércoles, 24 Junio 2026**

**07.00 p.m. | Ciudad de México**



**VS**



**URUGUAY**

**ESPAÑA**

**Viernes, 26 Junio 2026**

**06.00 p.m. | Guadalajara**

**MATCH SCHEDULE**

# ¡TAMBIÉN HAY VUELOS DIRECTOS!

PARA LOS DEMÁS PARTIDOS TAMBIÉN TIENES LA OPCIÓN DE UN VUELO DIRECTO DESDE SALTILLO.

The screenshot shows a flight booking interface for a direct flight. At the top, it displays the departure time 5:50 PM from Saltillo (SLW) and the arrival time 7:30 PM to Ciudad de México (AIFA/NLU). The flight duration is 1h 40m. A green button labeled 'Boleto Doters' is visible. The price is \$630 MXN, with a note 'Tarifa Zero' and '6,281 Doters'. Below this, the flight details for 'Vuelo 1' (VB 7061) are shown, including the fare class 'B'. A flight path diagram indicates a direct route from Saltillo to Ciudad de México. A 'Seleccionar' button is at the bottom right.

## DE RAMOS ARIZPE AL ESTADIO BBVA

MONTERREY Y RAMOS ARIZPE COMPARTEN MÁS QUE VECINDAD ADMINISTRATIVA. DESDE PRIVADA MONARCA LA SALIDA ES DIRECTA A CARRETERA, SIN SEMÁFOROS, SIN EL TRÁFICO URBANO QUE COMPLICLA VIVIR DENTRO DE LA CIUDAD.

### A SOLO 45 MIN - 60 KM -

UNA VEZ EN EL CARRIL EXPRESS, MONTERREY QUEDA A CINCUENTA MINUTOS. EN DÍAS DE PARTIDO ESA DIFERENCIA SE SIENTE: LLEGAR CON TIEMPO, ESTACIONAR SIN DESESPERACIÓN Y ENTRAR AL ESTADIO ANTES DEL HIMNO.

DURANTE EL  
VERANO  
MUNDIALISTA

PERO LA VENTAJA NO SE AGOTA EN LOS PARTIDOS. VIVIR EN RAMOS ARIZPE CON ACCESO FLUIDO A MONTERREY RINDE TODO EL AÑO: TRABAJO, SERVICIOS, ENTRETENIMIENTO, AEROPUERTO.

LA COMBINACIÓN DE VIVIR FUERA DEL RUIDO METROPOLITANO SIN RENUNCIAR A LA CONECTIVIDAD COBRA UN SENTIDO PARTICULAR: LA CALMA DE UN FRACCIONAMIENTO PRIVADO PARA EL DÍA A DÍA, Y LA POSIBILIDAD REAL DE ESTAR EN EL ESTADIO CUANDO EL PARTIDO LO AMERITE.

# RAMOS ARIZPE

---



## ¿POR QUÉ ES UNO DE LOS MUNICIPIOS MÁS RELEVANTES DEL NORTE DEL PAÍS?

Industria consolidada, población joven y proximidad a Monterrey.  
Un contexto que vale la pena entender antes de tomar decisiones de vivienda.

---

---

# UNA BASE INDUSTRIAL QUE SIGUE CRECIENDO



Ramos Arizpe se consolidó como polo automotriz y manufacturero por consecuencia directa de la industria que llegó y siguió expandiéndose, no por especulación ni planificación urbana.

**Hoy concentra cerca del 9% de las exportaciones nacionales** de componentes y accesorios de vehículos automotores, equivalente a 3,512 millones de dólares y al 38% de sus exportaciones totales. En 2006, ese mismo rubro no llegaba a los 500 millones.

El municipio cuenta con **14 parques industriales** en operación y cuatro más en construcción, con empresas como **GM, Stellantis, LG Magna, Tupy y Marelli**. En 2024, las exportaciones totales superaron los 9,800 millones de dólares, con un balance comercial de 2,650 millones, posicionando a

**RAMOS ARIZPE COMO EL MUNICIPIO CON MAYORES EXPORTACIONES EN COAHUILA.**



---

Entre 1990 y 2020, la población se multiplicó 4.3 veces: de menos de 30,000 habitantes a más de 122,000, impulsada por el empleo industrial.

La edad mediana es de 27 años, por debajo del promedio estatal, y solo el 16.6% de la población gana menos de dos salarios mínimos, frente al 27.9% del promedio coahuilense.

## POBLACIÓN JOVEN Y BIENESTAR POR ENCIMA DEL PROMEDIO



## LO QUE ESTE CONTEXTO SIGNIFICA PARA QUIEN DECIDE VIVIR AQUÍ

**Una industria consolidada, demografía joven y salarios por encima del promedio generan una demanda de vivienda sostenida y respaldada por fundamentos reales.**

Las casas CAXA en Privada Monarca están en este municipio, ofreciendo vivienda de calidad con seguridad, áreas verdes y salida directa hacia Monterrey a cincuenta minutos por carretera libre.

Estas te ofrecen lo que una ciudad en este punto de su desarrollo necesita: vivienda de calidad para personas que ya decidieron quedarse.

IDEAS

CONOCE

# ROOFTOPS

Pequeños momentos,  
grandes vistas.

# VILLAMAGNA

CAXA



  
Villamagna

RAMOS ARIZPE



# Sabores del Mundial

SEIS RECETAS AL ASADOR PARA VIVIR CADA PARTIDO



**UN RECETARIO CURADO CON LOS PAÍSES QUE JUEGAN EN MÉXICO. FÁCIL DE EJECUTAR, DIFÍCIL DE OLVIDAR.**

EL MUNDIAL LLEGA CON SEIS SELECCIONES QUE VAN A PISAR SUELO MEXICANO, Y CADA UNA TRAE CONSIGO UNA TRADICIÓN DE FUEGO, CARNE Y SABOR QUE VALE LA PENA CONOCER.

# México

## TACOS AL CARBÓN CON CARNE ASADA NORTEÑA.

La selección de casa merece el platillo de casa. Arrachera o aguja norteña marinada con limón, ajo, sal de mar y un toque de chile de árbol seco. Al carbón, a fuego directo.

Lo que necesitas:

- Arrachera o aguja norteña
- Limón, ajo machacado, sal de mar, chile de árbol
- Tortillas de harina
- Salsa verde tatemada, guacamole, cebolla asada

En el asador: marina la carne mínimo una hora antes. Carbón bien encendido, fuego directo. Tres a cuatro minutos por lado dependiendo del grosor. Reposo de cinco minutos antes de rebanar.

Las tortillas van directo a la parrilla, treinta segundos por lado. La cebolla entera, a un lado del carbón, a fuego lento hasta que caramelize.

La salsa verde: tomates, chiles serranos y media cebolla directo al comal o a la parrilla hasta que se tatemén. Licuar con sal y ajo. Lista.

La idea de este recetario es simple: un platillo por selección, todos adaptados al asador, todos pensados para hacerse mientras el partido corre.

**Nada de técnicas complicadas. Nada que te saque de la reunión por más de veinte minutos. Solo buena comida, buen fuego y el partido de fondo.**



México VS Sudáfrica | 11 Junio 1:00 pm

# España

## PAPAS BRAVAS CON CHISTORRA AL CARBÓN.

España llega a Monterrey el 26 de junio con un partido ante Uruguay que promete. La chistorra es embutido vasco-navarro, delgado y especiado, con sabor más intenso que una salchicha común. Se consigue en los embutidos de HEB, Alsuper fresh, Costco.

Lo que necesitas:

- Chistorra o longaniza especiada
- Papas cambray
- Aceite de oliva, pimentón ahumado, sal
- Para la salsa brava: jitomate, chile guajillo, ajo, vinagre, pimentón

En el asador: Las papas cambray: hervidas diez minutos, escurridas, aplastadas ligeramente con la palma de la mano. Se bañan con aceite de oliva, pimentón ahumado y sal, y van directo a la parrilla a fuego medio hasta que doren y críen costra. La chistorra entera, pinchada en dos puntos para que no explote, a fuego directo unos seis minutos girando constantemente.

La salsa brava va hecha de antemano: guajillo remojado y licuado con jitomate asado, ajo, pizca de vinagre y pimentón. Se sirve encima o al lado, según el gusto de quien coma.



# Corea del Sur

## BROCHETAS SPICY ESTILO BBQ COREANO.

El BBQ coreano tiene su propia cultura de fuego y mesa, muy cercana en espíritu a la carne asada nortea: todos alrededor del asador, carne en el centro, salsas y guarniciones compartidas. Esta versión en brocheta la adapta al carbón sin perder el sabor característico de la marinada coreana.

Lo que necesitas:

- Pecho de res o arrachera en tiras delgadas
- Para la marinada: salsa de soya, aceite de ajonjolí, ajo, jengibre fresco rallado, azúcar mascabado, gochujang o pasta de chile coreana (HEB, Minisupers coreanos), cebolla
- Cebollín y ajonjolí para servir
- Brochetas de metal o bambú remojado

En el asador: Marina las tiras de carne mínimo dos horas, idealmente de un día para otro. Ensartar en brocheta sin apretar demasiado para que el calor circule. Fuego directo, dos minutos por lado. La marinada tiene azúcar y se puede quemar rápido: ojo con las llamas altas. Servir con cebollín picado y ajonjolí encima.

Si no consigues gochujang, una mezcla de pasta de chile chipotle con un poco de miso y azúcar se acerca bastante al perfil de sabor.

# Colombia

## AREPAS ASADAS CON CHORIZO.

Colombia llega a Monterrey el 17 de junio. La arepa colombiana es diferente a la venezolana: más delgada, más simple, y en su versión paisa se come con chorizo, hogao y queso. Todo eso va perfecto al asador.

Lo que necesitas:

- Harina "PAN" (Importados de HEB o Alsuper)
- Chorizo colombiano
- Queso blanco para fundir
- Para el hogao: tomate, cebolla de cambray, aceite, sal, comino

En el asador: Las arepas: masa mezclada con agua tibia, sal y un poco de mantequilla. Formar discos de un centímetro de grosor. A la parrilla a fuego medio, cuatro minutos por lado hasta que tengan marcas y costra dorada. En los últimos dos minutos, queso encima para que funda con el calor residual.

El chorizo entero, a fuego indirecto primero para que se cocine por dentro, luego a fuego directo para la costra exterior. Unos doce minutos en total. El hogao es rápido: jitomate y cebolla de cambray picados finamente, sofrito en sartén con aceite, sal y comino hasta que reduzca y espese. Se puede hacer antes del partido sin problema.



Colombia VS RD Congo | 23 Junio 8:00 pm

# Sudáfrica

## BRAAI DE COSTILLA CON ESPECIAS.

El braai es la carne asada sudafricana: una tradición de fuego lento, leña cuando es posible, y cortes que necesitan tiempo para rendir todo su sabor. En Sudáfrica, el braai es una institución social tan arraigada como la carne asada en el norte de México. Este es el punto de encuentro más natural del recetario.

Lo que necesitas:

- Costilla corta de res o short rib
- Para el adobo: comino, cilantro molido, pimentón, ajo en polvo, sal gruesa, pimienta negra, ralladura de naranja, un poco de vinagre de manzana
- Limón para servir

En el asador: El short rib necesita fuego indirecto y paciencia. Frotar generosamente con el adobo seco la noche anterior o mínimo tres horas antes. Al asador a fuego indirecto, tapa si tienes, entre cuarenta y cinco minutos y una hora. Los últimos cinco minutos, fuego directo para sellar y crear costra.

La ralladura de naranja en el adobo es el detalle que lo distingue: le da una nota cítrica y ligeramente dulce que equilibra el ahumado del carbón. No omitirla.



Sudáfrica VS Corea del Sur | 24 Junio 7:00 pm

# República Checa

## SALCHICHAS AHUMADAS CON MOSTAZA Y GULASH EXPRESS



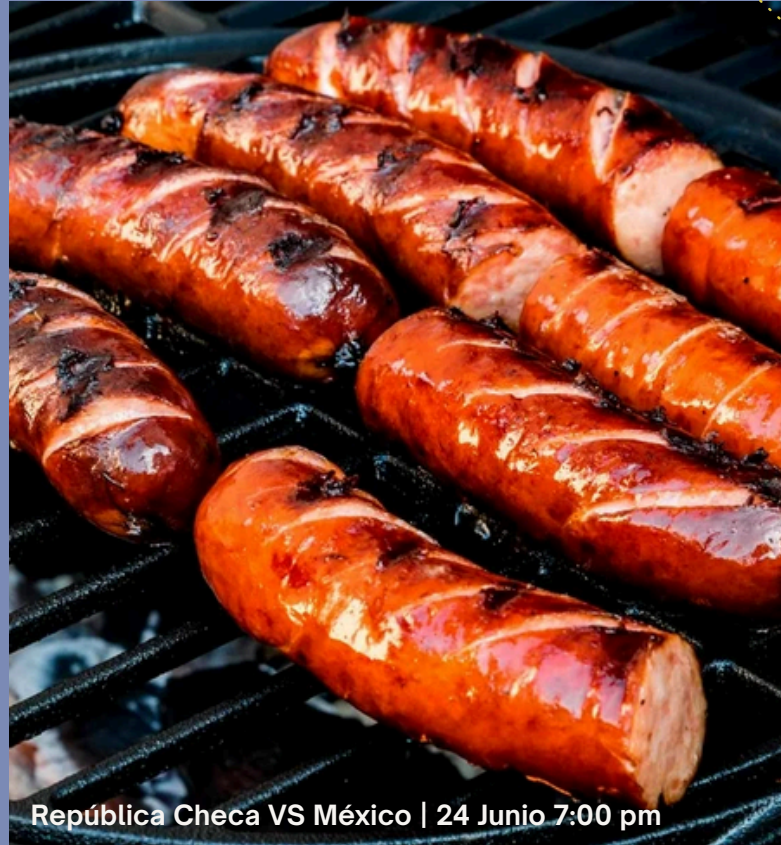
República Checa llega al Mundial con una tradición culinaria donde el cerdo, la mostaza y los guisos de invierno son protagonistas. El gulash checko es más suave y especiado que el húngaro, y adaptado al asador se convierte en una salsa espesa que acompaña las salchichas directo de la parrilla.

Lo que necesitas:

- Salchichas ahumadas de buena calidad (kielbasa polaca o salchicha ahumada artesanal)
- Pan de centeno o baguette para tostar en la parrilla
- Mostaza Dijon o mostaza antigua
- Para el gulash express: cebolla, pimiento rojo, carne molida de res, pimentón dulce y ahumado, tomate en lata, sal, pimienta, caldo de res

En el asador: Las salchichas: corte longitudinal sin separar del todo, abiertas en mariposa, a fuego directo hasta que doren y la piel críe. El pan de centeno, untado con mantequilla, directo a la parrilla hasta que tenga marcas.

El gulash va en sartén o cazuela de hierro sobre el asador: cebolla y pimiento pochados en aceite, carne molida encima, pimentón generoso, jitomate, caldo. Cocción a fuego medio unos veinte minutos. Se hace durante el primer tiempo del partido y está listo para el segundo.



República Checa VS México | 24 Junio 7:00 pm

## EL ASADOR COMO ANFITRIÓN: EL MUNDIAL DURA UN MES, EL ASADOR TODO EL AÑO.

Estas seis recetas comparten una cosa: todas funcionan mejor con espacio, fuego real y gente alrededor. Un rooftop o un jardín con asador cambia completamente la dinámica de prepararlas. La cocina cerrada obliga a turnarse, a entrar y salir, a perderse jugadas. El asador afuera convierte la preparación en parte del evento.

**Los espacios CAXA fueron diseñados exactamente para eso. Los rooftops de los departamentos y de Casa Encino, el jardín y la palapa de Casa Treviso, las áreas verdes de Privada Monarca: todos tienen lo necesario para que el fuego esté donde debe estar, y tú no tengas que elegir entre cocinar y ver el partido.**



## CONOCE LA TRAYECTORIA DE NUESTRA EMPRESA DE DESARROLLOS INMOBILIARIOS:

CAXA es una empresa con 14 años de experiencia en la industria de la construcción y los desarrollos inmobiliarios, reconocida por su excelente atención a clientes y proyectos innovadores. CAXA se ha establecido como un referente en la creación de proyectos que combinan calidad, diseño y funcionalidad. Te invitamos a que conozcas nuestros proyectos en puerta como Monarca, Valle Real y Villamagna.

## NUESTRA MISIÓN:

En CAXA, trabajamos para transformar sueños en realidades tangibles. Cada proyecto que emprendemos está diseñado para mejorar la calidad de vida de las personas y enriquecer las comunidades donde construimos. Nos dedicamos a superar las expectativas de nuestros clientes en cada etapa del proceso, asegurándonos de entregar espacios novedosos.

**CAXA, casas que mejoran tu estilo de vida.**

## CONOCE MÁS:



[www.caxa.mx](http://www.caxa.mx)



[casascaxa](https://www.instagram.com/casascaxa)



[Caxa Desarrollos Inmobiliarios](https://www.facebook.com/CaxaDesarrollosInmobiliarios)



[casascaxa](https://www.youtube.com/c/casascaxa)

PRÓXIMAMENTE...

DEPARTAMENTOS

# ANDALUCÍA



EDICIÓN VERANO

VISITA: [CAXA.MX](http://CAXA.MX)



# CAXA

ideas



COAH, MX.

REVISTA DIGITAL

no.04



VISITA: [CAXA.MX](http://CAXA.MX)

