

**Jesús Martínez y Izmene Peredo**  
**Con Huevos—Louisville, KY**

\*\*\*

Fecha: 10 de febrero, 2015  
Ubicación: Con Huevos — Louisville, KY  
Entrevistador: Gustavo Arellano  
Ingeniero de Audio: Gustavo Arellano  
Transcripción: Gustavo Arellano  
Duración: Cincuenta y cuatro minutos  
Proyecto: Restaurantes Mexicanos en Kentucky

[00:00:00]

**Gustavo Arellano:** Okay, ya vamos a empezar. *Today is February the 10th. I'm Gustavo Arellano, with the Southern Foodways Alliance. We are at Con Huevos in Louisville, Kentucky.* [Hoy es el 10 de febrero. Soy Gustavo Arellano, con el Southern Foodways Alliance. Estamos en Con Huevos en Louisville, Kentucky.]

Dígame su nombre, y en que trabaja.

[00:00:14]

**Jesús Martínez:** Yo soy Jesús Martínez, dueño y co-dueño de Con Huevos. Y actualmente trabajo y laboro en Brown-Forman.

[00:00:24]

**GA:** ¿Y usted?

[00:00:25]

**Izmene Peredo:** ¿Qué tal? Mi nombre es Izmene Peredo. Y bueno, pues trabajo aquí y de dueña, ¿no? En Con Huevos, y al cargo de la cocina.

[00:00:33]

**GA:** ¿Y cuál es su fecha de nacimiento?

**JM:** 24 de Febrero de '71.

[00:00:39]

**GA:** ¿Y usted?

**IP:** Octubre 21 de 1976.

[00:00:43]

**GA:** ¿Y usted en dónde nació?

[00:00:45]

**IP:** En Guadalajara, Jalisco.

[00:00:47]

**GA:** En la ciudad, ¿o un rancho? ¿Colonia? ¿En dónde?

[00:00:51]

**IP:** En la ciudad de Guadalajara, sí.

[00:00:53]

**GA:** ¿Y usted?

[00:00:54]

**JM:** En la hermosa ciudad de México, en el Distrito Federal. (*se ríe*)

[00:00:58]

**GA:** ¿En cuál colonia?

[00:01:00]

**JM:** En—bueno, yo nací en—bueno, no decir. Nací en el DF, y me crié en lo que llaman Satélite, que es la parte norte de la ciudad.

[00:01:10]

**GA:** Y como—*how did the both of you, how did the two of you meet?* [¿cómo se conocieron?]

[00:01:14]

**JM:** Okay, esta es una larga historia. Nos conocimos en el trabajo. Yo tengo trabajando para Brown-Forman, y mismo Tequila Herradura, que pertenece a Brown-Forman, desde hace 9 años. Y precisamente hace como seis, siete años que nos conocimos en el trabajo, y curiosamente, hace un año que nos casamos. Y estamos celebrando ahora un año.

[00:01:38]

**GA:** Ahora es *your anniversary* [su aniversario].

[00:01:40]

**IP:** Exactamente. Es el aniversario, y lo festejamos pues, aquí abriendo este proyecto juntos.

[00:01:46]

**GA:** No, no, no felicidades, felicidades. ¿Cómo se metió usted A Brown-Forman?

[00:01:52]

**JM:** Bueno, en Brown-Forman, yo inicié trabajando en mercadotecnia desde hace ya algunos años. Trabajando, manejando tequilas. Empezando trabajar con [José] Cuervo, o ya hace unos quince, dieciséis años. Y mi historia en él—ha sido prácticamente en el área de mercadotecnia. Y es así que en algún momento, Tequila Herradura me invitan trabajar con ellos. Me hacen trasladarme de la ciudad de México a la ciudad de Guadalajara, dónde tu te puedas imaginar, ¿no? Es un cambio importante, pasar de veinte millones de habitantes a cuatro millones de habitantes. Con el gran beneficio de—eh, bueno vivir en la ciudad que es la cuna de tequila. La cuna de gran parte de nuestra, este, cultura culinaria en México. De las festividades más importantes—cuna del mariachi. Y, evidentemente, cuna de las mujeres más hermosas que hay, ¿no?

[00:02:54]

**GA:** Usted como tapatía, ¿me puede decir que significa ser un tapatía, especialmente para los americanos que van a oír esto, y no entienden. Para ellos, ¿qué significa Guadalajara, y la cultura de Guadalajara?

[00:03:08]

**IP:** Bueno, como te dice mi esposo, en Guadalajara es donde nace el tequila, el mariachi. Y bueno, creo que son los iconos más importantes que representan a nuestro país México. En Guadalajara, en Jalisco en general, también, pues hay muchos pueblos al rededor de Guadalajara de los cuales surgen, pues, muchas inmigrantes que están ahora acá trabajando en Estados Unidos, ¿no?

[00:03:39]

**GA:** Y creciendo en Guadalajara, ¿cuáles son sus primeras memorias de, de la comida? De la cocina de su mamá, la “street food”? ¿Cómo se dice? ¿Usted qué se recuerda de la comida de chica—de ser chica?

[00:03:52]

**IP:** Bueno, la vida en México transcurre día con día en la cocina. Creo que todos los que tuvimos la fortuna de crecer en México sabemos que, que allí es dónde converge la familia todo el tiempo. Yo desde pequeño, además tuve la fortuna de nacer en una familia que, que tiene una gran pasión por la, por la comida, por la cocina—mi padre, mi abuelo, mis hermanos son chefs. O sea, todos ellos, este, siempre estuvieron en cocina. Entonces, bueno, yo desde muy pequeña tengo claramente guardados en mi memoria recuerdos de olores. El olor de chile, el olor a chocolate, este. Alimentos frescos todos los días, este. Tortillas recién hechas. Los tengo en la memoria, y, y los sigo compartiendo aquí en Estados Unidos.

[00:04:48]

**GA:** ¿Y usted cómo de ser de la capital de México, nos puede explicar que significa ser un—no se como se dice usted: un chilango, defeño, capitalino? ¿Cómo se dice?

[00:05:00]

**JM:** Sí, nos dicen chilangos. Chilangos. Esa es la realidad. No, bueno evidentemente te podrás imaginar yo con la fortuna de haber vivido en la ciudad de México, haber nacido en la ciudad de México, y tener el—haber tenido la posibilidad de vivir la experiencia de diferentes, eh, culturas culinarias al rededor de México, ¿no? Todos convergen en la ciudad de México, y tu tienes la posibilidad de solamente comida del norte de el país como del sur—Veracruz. Es, es, es evidentemente una ciudad muy grande. Y es muy fácil el tener influencia de todos estos lugares, ¿no? Yo me siento muy afortunado por en el sentido, y, y, y bueno: evidentemente, orgulloso de ser mexicano, ¿no? Orgulloso—creo que, creo que la parte más importante de sentirme chilango, en sentirme mexicano, es el valorar lo difícil que es para el mexicano salir adelante todos los días.

[00:06:02]

**GA:** Por—¿por qué dice eso?

[00:06:04]

**JM:** Eh—creo que es parte de, de, de la filosofía que Izmene y yo estamos intentando precisamente proyectar en este negocio. La cultura latina en lo general y la población latina, ha sido una población que, que le ha acostado mucho trabajo salir adelante. En lo general, sabemos que somos países en desarrollo, ¿no? Y que la mayoría de la gente vive al día, ¿no? Y vivir al día implica levantarse muy temprano y salir a sudar por ganarse sus centavos, para ganarse la vida y para poder comer, ¿no? Echarle muchos kilos, echarle muchas ganas, y como nosotros decimos los mexicanos, echarle muchos huevos.

Precisamente de, de esa filosofía, de esa idea, es que nosotros estamos buscando, eh, celebrar. Celebrar nuestra cultura mexicana, nuestra cultura latina. Y precisamente, de esa idea surge el nombre de Con Huevos. Del restaurante que nosotros estamos ahora, este, sacando el mercado. Estamos lanzando como nuestro primer hijo en primer año de matrimonio, ¿no?

[00:07:20]

**GA:** ¿Siempre tenías esa—esperanza hacer chef como tus hermanos? O, ¿querías hacer algo más cuando eras más chica?

[00:07:29]

**IP:** Bueno, si, totalmente creo que, que la pasión por la cocina se hereda. O sea, es el tipo de, de herencia que te deja una familia que se ha dedicado siempre estar en la cocina. Yo he trabajado en “marketing.” También trabaje para Tequila Herradura. Para otras marcas de vinos y licores. Y siempre estuve rodeada de restauranteros, de bares, de “On Premise”, del canal de “On Premise.” Entonces, um, siempre con esa inquietud ayudando amigos que abrían restaurantes, participando. Y bueno, pues además participando también en el negocio de mi familia. Que ellos se dedicaban hacer, eh, banquetes en, en Guadalajara, ¿no?

[00:08:10]

**GA:** Ellos, ¿ellos tenían restaurantes en Guadalajara, también? O, ¿nomás eran para los banquetes?

[00:08:15]

**IP:** No, solamente banquetes. No un restaurante en forma; solamente hacían comidas para eventos especiales.

[00:08:22]

**GA:** ¿Y qué tipos de comida hacían para alguien—para un tapatío, sus bodas y quinceañera? ¿Qué tipo de comida ofrecen?

[00:08:31]

**IP:** Bueno, naturalmente comida mexicana. Comida típica de Guadalajara. Sin embargo, hay para todos los gustos, ¿no? Hay quien pretende servir unas comidas más elegantes, más formal, pero si: la base de la cocina que yo aprendí, y es la que practico mi abuelo y mi padre son comida mexicana cien por ciento. Moles, um, pozole, enchiladas, todo eso tipo de platillo, ¿no? Que bueno, pues si te pongo a, ahora si, que a decirte uno por uno, nos quedamos aquí yo creo toda la noche antojándonos, ¿no? (*se ríe*)

[00:09:09]

**GA:** Y tu, ¿cómo te metiste en la carrera de ser, ser tequilero?

[00:09:12]

**JM:** Bueno, em, creo que, creo que, eh, la influencia viene desde chico, ¿no? Mi familia, mi familia también con, con mucha influencia, eh, culinaria, y desde entonces yo recuerdo muy bien que mis abuelos sobre todo, después de comer, o a la hora de la comida siempre tomaban su, su caballito de tequila, ¿no? Desde allí, evidentemente el mexicano empieza tener cierto pasión por, por la bebida en lo general, y orgullo de la misma. No fue difícil, eh, evidentemente cuando se presento la oportunidad de poder trabajar en una, en la compañía tequilera, el decir que, que sí, ¿no? Que el, inmediatamente me interesaba. Y desde el primer día, sentí gran pasión por, por el tequila, y bueno, es que desde entonces llevo trabajando para tequilas aproximadamente unos 16 años, ¿no? Entonces, es, es apasionante, Aprendes mucho de esta industria. Y bueno, a la fecha, a la fecha hoy lo que busco es,

junto con Brown-Forman, ¿no? El promulgar de esta gran bebida en toda americalatina que es en dónde desarrollo mi trabajo.

[00:10:30]

**GA:** Y cuando empezaste—¿cuándo era la primer vez que tu viniste aquí a Brown-Forman? Porque Brown-Forman aquí esta ubicado Louisville. Entonces, ¿cuándo era la primer vez que llegaste tu a Louisville?

[00:10:40]

**JM:** Okay, yo llegué a Louisville hace tres años y media, ¿sí? Yo empecé trabajar para Brown-Forman desde México, hace nueve años. Y ellos me pidieron que me traslada al corporativo hace tres años y medio exactamente.

[00:10:53]

**GA:** Y ustedes entonces—*how, how* [cómo, cómo] No se como se dice en ingles, *but* [pero]—en español te digo. ¿Él cómo te pretendió? En ingles, pero no quiero preguntar eso todavía. Más mejor, quiero decir, “*How did the two of you meet?*” [Cómo se conocieron?]

[00:11:07]

**IP:** (*Se ríe*) Bueno, pues. Ahora así que al estilo tapatío. Hacíamos mucha burla de el porque era chilango en la oficina. Y yo le dije que en Guadalajara, cuando te pretendían, tenían que llevar serenata vestido de mariachi. Y bueno: el lo hizo! (*se ríe*) El lo hizo. Y fue allí cuando yo pensé, “Bueno, creo que es un pretendiente muy animado. Muy valiente.” (*se ríe*)

[00:11:32]

**GA:** ¿Eso es la verdad?

[00:11:33]

**JM:** Ah, sí, definitivamente. (*se ríe*).

[00:11:36]

**GA:** ¿Con cuál canción la serena—le echaste la serenata?



[00:11:41]

**JM:** La canción que, que—”Si Quieres,” se llama. De Juan Gabriel. Que la canta Juan Gabriel. Y esa fue la canción con la que yo la primera vez le di serenata. (*se ríe*)

[00:11:54]

**GA:** ¿Y antes de moverte, de cazarte, tu nunca viviste en los Estados Unidos?

[00:11:59]

**IP:** No, es la primera vez que vivo aquí. Tengo un año, y bueno, he estado en el proceso de adaptarme a la vida en Estados Unidos. Y la verdad, muy contenta porque muy bien recibida en Louisville. Es una ciudad muy increíble, y este, nos, nos reciben muy bien a la comunidad latina.

[00:12:19]

**GA:** Y tu, entonces tu, tu te moviste aquí hace tres años. ¿Cómo, cómo te gusto Louisville? Como un mexicano llegando al “South”, como te gus—¿cómo te pareció?

[00:12:28]

**JM:** Es una pregunta interesante. Fíjate que—desde que yo llegue, la realidad es que yo sentí una muy buena recepción por parte de la, la población de aquí, ¿no? De la gente de Louisville. La gente de general es muy amigable. Es—y creo que tiene que ver un poco con que la ciudad se volvió una ciudad de inmigrantes. Una ciudad que recibe también, eh—cómo le llaman a la gente que—de otros países, pues—es probablemente una ciudad. Es probablemente una ciudad chica, pero es también una ciudad que tiene diversidad. Y eso, eso me gusto.

La experiencia ha sido muy buena. Es una ciudad muy fácil de vivir. Y creo que lo más, lo que más me sorprendió y que más me ha gustado de Louisville es precisamente su cultura culinaria. Eh—tu puedes encontrar una gran diversidad de comida muy buena en Louisville. Y, y, y eso también ha sido gran parte de nuestra inspiración.

[00:13:34]

**GA:** Cuando tu llegaste aquí, ¿cómo te pareció la comida mexicana?

[00:13:38]

**JM:** Mira, creo que la comida mexicana hay de todos—para todos los gustos. Y eso es una buena pregunta. Eh, podemos ir a diferentes lugares—hay muchos lugares de comida mexicana en Louisville. Y puedes encontrar comida buena. Evidentemente, siempre va depender del chef. De quien esta cocinando. Pero—nosotros encontramos que—lo ideal era tratar de ofrecerle al consumidor no solamente comida típica tradicional, este, “real,” ¿no? Verdadera típica de México. Sino ofrecer un poquito de aquello que los otros restaurantes no ofrecen. Que es precisamente los desayunos, ¿no? Los desayunos, es—nosotros consideramos que es la parte más importante, el alimento más importante del día, ¿no? Y en desayunos precisamente, México también tiene una gran, gran amplitud y gama de platillos.

La mayoría de restaurantes que tu vas a encontrar aquí en Louisville, mexicanos, abren a mediodía, ¿no? Y cierran tarde. Y ofrecen lo que, pues, el americano lo general conoce sobre la comida mexicana. Pero pocos han escuchado sobre los desayunos mexicanos, que es con lo que el mexicano despierta todos los días en la casa de la abuela, en la casa de la mama, y empieza su día, y empieza su día con muchas ganas, y empieza su día con muchos huevos.

[00:15:12]

**GA:** ¿Cómo te pareció a ti la comida Tex-Mex, la primera vez que la probaste aquí?

[00:15:18]

**IP:** (*se ríe*) Es una pregunta difícil, ¿no? Al yo, apenas tener un año aquí, no termino de acostumbrarme a esos sabores. Me gustan—honestamente, no son mis favoritos. Pero si reconozco el esfuerzo que ha hecho la comunidad latina y los restaurantes para, para sobresalir acá en Louisville. Y creo que, que en general es un buen sazón, buena comida, bueno, de calidad. Creo que cumple con las expectativas de, del mercado aquí en Louisville, ¿no?

[00:15:54]

**GA:** ¿Y tu por qué—“Why did you agree” [Por qué aceptaste] a moverte a los Estados Unidos?

[00:16:00]

**JM:** Eh, bueno, evidentemente para progresar, ¿no? Para progresar, la—para progresar, la—la oportunidad que me ofrecían de trabajar acá en los Estados Unidos era para manejar, eh, America Latina. Si, el sobre todo enfocado en la parte de innovación de “marketing,” innovación para America Latina. No podía desaprovechar esa oportunidad. Incluso, sacrificando un poco el tener que dejar de ver a mi prometida en ese momento. Pero, bueno: tarde un poco—y poco tiempo después fue que le ofrecí matrimonio, y bueno, ya me la traje. Entonces, ya estoy más tranquilo. (*se ríe*). Y más contento acá trabajando en los Estados Unidos.

[00:16:41]

**GA:** En, en su boda, ¿qué tipo de comida tuvieron?

[00:16:46]

**IP:** Nuestra boda fue una taquiza. Una taquiza estilo mexicano con varios guisados. De postres, tuvimos jericallas, que es un platillo muy típico de Guadalajara. Tuvimos también arroz con leche y, bueno, pues de bebida, evidentemente dimos Tequila Herradura (*se ríe*). Sí.

[00:17:10]

**GA:** Um, ¿y dónde tu agarraste la idea a tener un restaurante aquí en los Estados Unidos, aquí en Louisville?

[00:17:17]

**IP:** Bueno, creo que ambos, ¿no? Independientemente de habernos dedicado durante los últimos años al “marketing” en la industria de vinos y licores, siempre habíamos tenido la inquietud ya que ambas familias, bueno, pues tenemos la parte de la herencia culinaria. Cuando yo me mude a Estados Unidos, pues, mi primer opción era aplicar para trabajar en alguna empresa. Sin embargo, pues, lo platicamos. De pronto, fue que en, en una noche, en una sena, que estábamos planeando cual iba ser nuestro futuro aquí en Estados Unidos, pues decidimos—surge la idea. ¿Por qué no un negocio por nuestra propia cuenta? Aprovechando, pues, el tema que yo ya tenía la experiencia cocinando de mi familia. Y bueno,

nos encanto la idea, se nos dio la oportunidad. Desarrollamos el concepto, y aquí estamos.

[00:18:16]

**GA:** ¿Dónde agarraron la idea para el nombre Con Huevos?

[00:18:20]

**JM:** Es—lo estuvimos platicando, mi esposa y yo bastante. Como te mencionaba ella, la influencia de ambas familias ayudo mucho. Y nuestra cultura como tal, ayudo también, ¿no? La cultura mexicana. ¿Por qué el nombre Con Huevos? Porque somos mexicanos. Precisamente por eso. Y como mexicanos, queremos nosotros celebrar, honrar a todos aquellos que les ha costado mucho trabajo a salir adelante. A todos aquellos que tienen que levantarse muy temprano, ¿no? Para empezar el día y ganarse el pan de cada día. Y que se levantan con muchas ganas y que lo tienen que hacer con muchos huevos. Es precisamente por eso que nosotros tomamos la decisión de adquirir ese nombre. Sin temor, con decirlo abiertamente, así lo decimos los mexicanos—“Con huevos!” Y es precisamente que adoptamos ese nombre.

[00:19:18]

**GA:** Entonces, ¿tú mamá no pensaba que era grosero? ¿Nada de eso?

[00:19:21]

**IP:** (*se ríe*): No, no. Al contrario. Creo que le pareció gracioso (*se ríe*). Le pareció muy gracioso. Y más, creo he ha impactado a, a mexicanos, latinos, y americanos en general. A pesar que ellos no tienen una clara idea de que significa. Ya despertó mucha inquietud el nombre. Ya hemos leído por allá unas notas en las, en las—surgió controversia sobre si “con huevo” era “Con Huevos” era, tenía hueva de flojera, o era “Con Huevos” porque el ingrediente era huevos. Entonces, explicamos un poco también. La idea es que todos nuestros comensales americanos y que no hablan español, conozcan un poco más de la cultura mexicana, platicando historias sobre los mexicanos decimos que hacemos las cosas con huevos.

[00:20:14]

**GA:** ¿Cuál es este—esta vecindad? ¿Cómo se llama esta vecindad, y porque decidieron poner Con Huevos aquí?

[00:20:22]

**JM:** Esta vecindad es Crescent Hill. Y fue la mejor ubicación que pudimos haber encontrado. Es una—Frankfort Avenue es una avenida que esta creciendo mucho, que tiene varios restaurantes y comercios y que están en pleno, crecimiento en bulla. Mucha gente pasa por aquí. La mayoría de la gente que consume aquí es americana. Es americana, aproximadamente, pero también por acá pasan unos latinos. Es un acceso que, que lleva al sur al “downtown,” ¿no? Es muy transitado. Y la realidad de las cosas es que nuestra búsqueda, encontramos esta gran oportunidad. Encontramos en la—ubicación ideal y, y bueno, es sencillo como eso, ¿no?

[00:21:08]

**GA:** ¿Por qué piensas que, como tu marido me dijo antes, que muchos restaurantes aquí no ofrecen desayunos? Tu por qué piensas—¿por qué eso es el caso?

[00:21:20]

**IP:** Bueno, mira: de hecho, lo he platicado con ellos porque tenemos la fortuna de conocer a varios restauranteros. Y ellos, muy amablemente, han ofrecido su ayuda y sus consejos para nosotros. Entonces, el, tema es que cuando ellos tienen un negocio, y es la única fuente de ingreso, pues para ellos piensan mucho la rentabilidad y es muy difícil manejar tres horarios en un restaurante, porque tienes que estar rolando los turnos de todo el personal, y bueno, pues pagando, se incrementan muchos los sueldos. Entonces, eh, probablemente para ellos, no habían encontrado esa forma de hacerlo rentable. Eh, esa, esa, pues entre platica, ¿no? Lo que nos han comentado, sin embargo reconocen que es una excelente oportunidad. Ya que ellos no lo tienen, me dijeron, “Que bueno. Porque vas a estar especializada en desayunos, ¿no?”

[00:22:15]

**GA:** Háblame sobre “some of the menú items” que ustedes van a tener aquí, de desayuno.

[00:22:20]

**JM:** Por supuesto. Mira, por supuesto vamos a tener—la mayoría de nuestros platillos están basados con huevos, ¿no? Vamos a tener deliciosos, eh, chilaquiles. Vamos a tener enchiladas. Vamos a tener huevos rancheros. Vamos a tener huevos veracruzanos, ¿no? Bañaditos con frijoles. Vamos a tener tacos, eh, tacos de guisados. Con pollo con mole, con chicharrón en salsa verde. Todo lo que te puedas imaginar. Vamos a tener chilaquiles con pollo y huevito encima. Vamos a tener—todos los, nuestros ingredientes en los platillos van a ser, em, frescos, que es lo más importante. Hechos “from scratch.” Vamos a tener jugo de naranja natural. Ya pudiste ver la máquina para hacer jugo de naranja. Queremos generar un ambiente para que el mexicano que sabe de México y conoce a México—siente y viva un poquito de nuevo y se sienta como trasladado en México. Y darle también la oportunidad al americano de que conozca un poquito de la cultura mexicana, ¿no? Incluso, sí te puedes observar las sillas. Son un poco como las que se manejan allá en los pequeños negocios de México, etcétera.

[00:23:35]

**GA:** ¿Tu como prepares tus chilaquiles? ¿Cómo, cómo los vas a preparar, desde el principio hasta cuando te los—los ofreces a tus “customers”?

[00:23:45]

**IP:** Bueno, el—los chilaquiles, ahora sí que es, es un platillo que, que si requiere un poco de tiempo. Lo que yo hago es dejar, como llamamos—no se cómo sea la palabra en inglés, y si me de entender—pero orear las tortillas, que es dejar que les de el aire desde un día antes. Que se ponen en un poquito duras. Posteriormente, se fríen, y después se meten un poco al el horno para quitar un poco de la grasa. Eso es, las tortillas ya deben de estar cortadas previamente. Posteriormente, cuando llega el momento de ya casi servirlos, preparo la salsa, que estaba hecha de tomatillo verde, chile, un poquitos de cilantro, cebolla y, bueno, condimentos, ¿no? O sea, la salsa se fríe en un poco de aceite. Si para que se, se mezclen mejor los sabores. Posteriormente, se agregan las tortillas. Y bueno, se dejan un poquito de tiempo. Es—esto es importantísimo, ¿no? Sí se dejan tiempo demás, quedan los chilaquiles aguados. Y

si no, quedan demasiado duros. Entonces, para unos chilaquiles tronadores, deben de ser un par dos, tres minutos nada más. Se agrega queso, se agrega crema. Crema entera, crema mexicana. Y bueno, si los van querer con pollo, si los van a querer con huevo—un poquito de cebolla, y están listos para servirse.

[00:25:08]

**GA:** ¿Cuáles van a ser unos de los platillos especiales que tu has creído? No, no como chilaquiles.

*“What are going to be your specials?”* [¿Qué van a hacer tus platillos especiales?]

[00:25:18]

**IP:** Bueno, hay un platillo que es muy de, de mi familia, ¿no? Que son, lo que llamamos huevos veracruzanos. Es una especie de enfrijolada—es, es algo así como una enchilada, pero va rellena de, de huevo guisado, huevo revuelto con jitomate y cebolla. Va bañados en una salsa de frijoles. Es polvoreados con chorizo, con queso, aguacate, un poquito de chile jalapeño.

[00:25:47]

**GA:** Y tu—¿Haz probado todo esto?

[00:25:49]

**JM:** (*se ríe*) ¡Por supuesto que lo he probado! Todo lo he probado. Imagínate: desde hace un año para 'ca que vivimos juntos, de, de allí es que surge la idea. Como te decía, ella: buen experta en la cocina. Y yo, todos los días probando su, su buen sazón. Es que surge la idea con salir con este negocio. Pero, si: prácticamente todos los guisados que ella van, va a tener aquí en el negocio, ya los he probado. (*se ríe*)

[00:26:16]

**GA:** ¿Y tu como trabajas en Brown-Forman? Ese es un trabajo muy prestigioso. Entonces, ¿por qué a ti te interesa en la idea de también estar parte de un restaurante?

[00:26:27]

**JM:** Mira, la idea como parte de un restaurante, surge precisamente con, con la intención de, de que mi

esposa—este dedicada cien por ciento en algo que deseaba y quería y amaba hacer. Yo lo único que hice fue a ayudarle a concretar la idea, ¿no? Entre los dos, a generar una idea. Entre los dos, poner el negocio. Y, y, y ayudarla a que ella cumpla con, con ese sueño, básicamente. Mi trabajo, en este negocio, va ser limitado solamente a ser dueño, ¿no? Uno de los dueños. Yo tengo mi trabajo bien puesto en Brown-Forman, y, y pienso dedicarme a Brown-Forman por mucho tiempo y de ser posible, retirarme dentro de Brown-Forman. Pero bueno, eso no quita que, que la parte intelectual no pueda compartirse de vez en cuando, ¿no? Con negocios alternativos y negocios familiares.

[00:27:30]

**GA:** Y para ti, ¿qué te, qué te intereso tanto de llegar aquí en los Estados Unidos y abrir un restaurante? Porque abrir un restaurante si es muy difícil. Entonces, para ti, ¿cuál es la pasión que tu tienes para tener un restaurante?

[00:27:44]

**IP:** Bueno, la pasión principalmente es por el trabajo en general, ¿no? Es no solamente tener una fuente de ingreso, sino, sino verdaderamente el gusto por, por trabajar. Siempre he sido, este, independiente. Siempre me he dedicado al trabajo. Nunca he sido ama de casa. Y, bueno, cuando llegue aquí, decidí trabajar en lo que más me gusta, que es cocinar. Entonces, este, independientemente de que—bueno, se dio la oportunidad que tuvimos, eh, afortunadamente la facilidad de resolver todas las cuestiones que implica poner el restaurante: legales, permisos, y muchas complicaciones, ¿no? Que se han dado en todo este proceso. Pero bueno, o sea, aquí estamos, y contenta y muy feliz, y ahora si que, que con mucho gusto, créeme que me levanto cada día hacer los desayunos, hacer las comidas, y hacerlos con todo el amor posible que yo pueda, este, poner en, en la comida, ¿no?

[00:28:50]

**GA:** Un desayuno mexicano no solamente es la comida. Pero también, sino, también las bebidas. Entonces, me puedes hablar poco sobre tu, café con leche, o no se si vas a también ofrecer canela. ¿Qué tipos de bebidas vas a tener para un desayuno?



[00:29:06]

**IP:** Así es. Bueno, vamos a tener café de olla, que es café que, precisamente, lleva un toque de canela y va endulzado con piloncillo. Tenemos el café regular, que es el que toda la gente por aquí, los americanos, acostumbran también consumir. Sin embargo, el grano de café los estamos trayendo de Chiapas. Es café mexicano—o sea, conseguimos poder importar café mexicano. Tenemos chocolate, que estamos trayendo de Oaxaca. Vamos a tener también, bueno, refrescos, agua fresca para la hora de “lunch.” Agua fresca de jamaica, o de horchata. Vamos ir variando los sabores para que puedan conocer como, este, podemos ofrecer también aguas frescas. Tenemos también—café con leche, estilo veracruzano. Decirlo, Café de la Parroquia. Ya compramos nuestras jarras especiales para servir desde arriba la leche caliente. Y poder servir, este, este peculiar vaso de café con leche que se, se usa mucho en Veracruz.

[00:30:14]

**GA:** No, muy sabroso todo (*se ríe*). Una pregunta sobre la tequila. Unas preguntas la tequila. ¿Tu por qué piensas que—como estando en Brown-Forman y siendo mexicano, tu porque piensas que el—al americano le ha encantado tanto la tequila?

[00:30:32]

**JM:** Yo creo que, yo creo que el tequila, eh—la ventaja que tiene el tequila hoy es que es una bebida muy diversa—que tiene gran diversidad de aplicaciones. A diferencia de otros bebidas espirituosas como el ron, por ejemplo, el tequila tiene la facilidad que te lo puedes tomar directo, o derecho, que le llamamos. O lo puedes tomar combinado. Lo puedes tomar caliente. Lo puedes tomar frío. Lo puedes tomar congelado. Lo puedes tomar en una diversidad de variedades, ¿no? Lo puedes tomar con agua mineral. Refresco de cola. Es, es—tiene una gran capacidad uso, el, el tequila. Yo creo que eso es una de la principal razones.

La otra razón que yo creo que, por la cual es el americano, en lo general ha aceptado el, el tequila en lo

general, es, es precisamente por, por su historia y onde viene, ¿no? El poder obtener un litro de tequila cuesta mucho trabajo. Y cuesta muchas personas de levantarse muy temprano para ir jimar el agave. Esperar a que el agave crezca por lo menos entre siete y diez años. Es una espera muy larga, antes que pueda ser jimado y después llevado en burro, en muchas veces en camiones hasta, hasta las—los hornos de mampostería. Partirlos, pelarlos, coserlos por dos días. Después, sacarle su jugo, exprimirlos. Y luego esperar otro tiempo hasta que el, el, el—lo que le llamamos el mosto, el liquido, empieza fermentar. Ya que fermente, poder extraerlo, poder calentarlo y meterlos en las—en la destilación para poder sacar y pues, sacar el, el, el los lambics para poder sacar el alcohol, ¿no? El proceso es muy largo. El proceso—y creo por eso, en lo general, el consumidor lo aprecia. Y el sabor, evidentemente, pues eso es otro gran beneficio que tiene el tequila, ¿no? Como puede ser muy suave, como puede ser muy fuerte. Como dependientemente el alcohólico. Lo podemos reposar. Lo podemos añejar. Lo podemos tomar así directo, blanco. Como es, como se tomaba el tequila originalmente, ¿no? Tiene esa gran capacidad, el tequila, de poderse tomar en diferentes formas. Yo creo que es unos de los principales beneficios.

Y el tercer beneficio, creo que es que lo que significa emocionalmente para el consumidor de tequila. No solamente para el americano; para el publico, el consumidor en general en todo el mundo. Cada vez que tu llegas a una reunión, a una fiesta, y la fiesta esta relativamente buena, pagada, y alguien saca una botella de tequila—la pone en la mesa. Dime: ¿cuál es la sensación que todo el mundo tiene? Se va poner bien la fiesta, ¿no? Esa energía, esa sensación, es lo que precisa—esa parte emocional, es la que realmente conecta con, con el consumidor, ¿no? Y con los americanos, también.

[00:33:47]

**GA:** Háblame un poquito sobre la historia de la marca Herradura. Porque yo, como mexicano, yo sé que significa. Pero para el americano que no sabe, cuéntenos un poquito de la historia. ¿Qué significa Herradura? Todo, todo eso.

[00:34:01]

**JM:** Bueno, esa es una historia *muy* larga historia (*se ríe*).

[00:34:03]

**GA:** En unos minutitos.

[00:34:04]

**JM:** (*se ríe*) En unos minutitos. Bueno, Tequila Herradura curiosamente es el primer tequila del mundo. Nace en 1870. Bueno, en 1870 es cuando se, se registra por primera vez la marca Tequila Herradura en México. Pero la historia del tequila viene de mucho más allá de atrás. Viene de los años 1500, de la llegada de los, de los españoles a— a la Nueva España, que le llamaban en aquel entonces, ¿no? De allí, nosotros los— aprendimos de ellos lo que es el proceso de, de destilación. De allí surge, realmente, la historia de Tequila Herradura. Pasa de generaciones de generaciones hasta que curiosamente, un sacerdote— hace mucho tiempo en aquellas, son en aquella región de Jalisco que— en aquel— se dedicaba, evidentemente, el la sacerdocio. Entendió que el podía hacer negocio de la venta de que lo llamaban el vino mezcal. Y curiosamente, deja el sacerdocio para poner su destilería. Y es que— y allí empieza la gran historia de Tequila Herradura, porque el empieza a producir. Empieza a generar negocio. Hereda a— unos muchachillos que ellos que este padre había— aceptado. Los tenía adoptados exactamente. Y empieza surgir de allí la historia de Tequila Herradura.

Tequila Herradura curiosamente es el primer tequila registrado, ¿no? Como, como— nace precisamente el la zona de Tequila, junta la zona de Tequila, que es Amatitán, Jalisco. Y bueno: la historia como tal de Herradura, por ejemplo, surge en algún momento un hacendado de aquel entonces, Félix, Félix— no acuerdo el apellido de el, pero bueno. El algún momento venían cabalgando en su caballo, ¿no? A lo largo de los, de los plantillos de agave. Y un día, un día a lo lejos vio un reflejo en el suelo. En, el sol estaba, el sol estaba en el atardecer. Se acerco a ese reflejo. Pensaba en aquel entonces— era como un quetatian de esconder oro y joyas, ¿no? En la tierra. Y encontró que era una herradura que estaba pulida

y que reflejaba, reflejaba el sol. Y curiosamente, del centro de la herradura estaba naciendo un, un hijuelo de agave. Fue para el tanta la parte emocional—tanto el gusto, fue el significado que el tomo la decisión de, de ponerle a su tequila, Tequila Herradura.

Allí nace el, la historia de Tequila Herradura. Poco tiempo después, después de ver seguir tras generaciones, lo registran en México. Y empieza toda esta gran historia de Tequila Herradura. Curiosamente, Herradura es también el primer tequila—inventa el tequila reposado. O sea, Herradura en aquel entonces era solamente tequila blanco. Y en general, todos los tequilas eran tequilas, tequilas blancos. Los españoles nos enseñaron a añejar el tequila, Y después de tener tequila blanco, algunas pequeñas empresas empezaron a añejarlo. Pero, Tequila Herradura fue el primero que invento el proceso de reposo, ¿no? Es un paso intermedio. Y registro el primer tequila reposado, que precisamente fue Tequila Herradura reposado. Y que hoy en México significa curiosamente el 75 por ciento del volumen de todo los tequilas en México, ¿no? Este, entonces—es una gran historia. Esa una muy interesante. Y muy, muy apasionante.

[00:38:07]

**GA:** Tu, como cocinera, ¿tu has experimentado con la tequila en tus platillos?

[00:38:12]

**IP:** Por supuesto que si. Creo que el tequila es, no solamente puede ser utilizado como ingrediente que puedes usar. Por ejemplo, yo lo que he utilizado es para hacer la salsa borracha de la barbacoa. Sustituyo con un poquito de Tequila Herradura en lugar de mezcal cuando hago la salsa borracha para, para barbacoa. Y queda exquisita. Pero además de eso, creo que el tequila es, es un licor que marida perfecto con muchos platillos de la cocina mexicana, evidentemente. No se si te ha tocado probar unas enchiladas con mole acompañada con un tequila blanco. Es una explosión de sabores y aromas. No te lo puedes imaginar.

[00:38:56]

**GA:** Explicame otros más platillos. A ver—las sincronizadas. Como—¿qué es las sincronizadas, y tu cómo la vas a preparar?

[00:39:05]

**IP:** Bueno, las sincronizadas es un platillo muy sencillo. Realmente, salgo para tener un desayuno muy ligero, ¿no? Es básicamente un tipo de quesadilla. Son dos tortillas de maíz que van con queso. Nosotros para nuestras quesadillas, estamos usando queso tipo Oaxaca, que no es tan común acá en esta zona, pero bueno: logramos, este, conseguirlo. Y llevan también jamón, jamón, este, al centro. Y básicamente, es—así es la sincronizada. Puede ir bañada con una salsa de chipotle. Puede ir sin salsa, acompañado con guacamole nada más. Y bueno: pues es algo—un platillo muy ligera.

[00:39:47]

**GA:** ¿Y los molletes?

[00:39:48]

**IP:** Bueno. Mira los molletes se hacen con pan tipo bolillo. Bolillo que es el, el pan típico que comemos en México. Se abren por la mitad. Se les ponen frijolitos, queso, chorizo, y se meten al horno, también, por unos minutos. Después se sirven con pico de gallo, y bueno: pues también es, es un platillo que nosotros consumimos muchos en los desayunos. Principalmente en Guadalajara, es muy común, ¿no? Que desayunamos, de vez en cuando, molletes.

[00:40:25]

**GA:** ¿Cómo le vas a enseñar al americano, que no tiene nada de experiencia con sincronizadas, con los molletes hasta los chilaquiles? ¿Cómo les vas a enseñar a ellos?

[00:40:36]

**IP:** Ese es el rete, ¿eh? Y créeme que me esta costando un poco de trabajo. Hemos tenido que tratar de reclutar personal o meseras que sean bilingües, y que nos ayuden a tratar de transmitir de la forma más correcta y explicar el menú. Todos los platillos traen, en el menú, la explicación detallada de que son. Sin embargo, se que también va ver que dedicar tiempo con los comensales para darles un poco más de

detalle sobre los platillos. Tener fotografías, y bueno, pues. Creo que poco a poco, nos van a ir conociendo, van ir probando, y se van a ir familiarizando con los platillos que tenemos.

[00:41:17]

**GA:** Tu que tienes más tiempo aquí en los Estados Unidos, ¿piensas que los americanos en Kentucky, o “the South,” están listos para el desayuno mexicano?

[00:41:26]

**JM:** ¡Uy, sí! Muy listos para la comida “Mexican” en general y sobre todo, para los desayunos mexicanos. Y te lo puedo decir, ahora que hemos estado trabajando en “set up” este negocio, y que venimos de trabajar todos los días en las tardes o las mañanas en los fines de semana, y todo el día nos están tocando en la puerta. Para preguntarnos, los americanos, que cuando vamos a abrir. Están muy intrigados y muy interesados. Por supuesto que están listos. Por supuesto que están listos, el—la cultura culinaria “Mexican” ha estado en Estados Unidos por mucho tiempo. Ya es mucho tiempo—el americano conoce perfectamente de los sabores mexicanos; lo entiende, y esta abierto a experimentarlo. Va ser, por parte nuestra, darles un pequeño empujecito para que se abran un poquito más y, y prueben esta otra parte de nuestra variedad culinaria mexicana.

[00:42:24]

**GA:** ¿Tu porque piensas porque el americano le ha gustado la comida mexicana tanto? ¿Los sabores?

[00:42:31]

**JM:** Yo creo que por su diversidad. Por su amplitud de, de sabores y—su gran variedad de sabores, y su profundidad de los mismos, ¿no? Muy probablemente, muchos te van a decir que tiene que ver con sus—con sus, eh, platillos picantes, ¿no? Pero la realidad es que va más allá de eso. Tiene que ver con, con la cantidad de ingredientes que utilizan. Con la paciencia con la que se tiene que utilizar—el amor con lo que se hacen las cosas y los platillos en México, ¿no? La pasión con la que se hace la comida mexicano en general. Todo se transmite. Todo eso se lo refleja, y todo eso se palpa y se siente, y se—cuando se prueba, se siente también, ¿no? ¡Sé sabe! Creo, creo que eso he asido gran parte del porque

el americano y—a venido adquiriendo y aceptando la comida mexicana y latino en lo general, ¿no? Es muy amplia. Es muy sabrosa. Este, muy “flavor,” como dicen aquí ellos, ¿no?

[00:43:39]

**GA:** Antes de moverte aquí a los Estados Unidos, ¿tu que conocías de Kentucky?

[00:43:45]

**JM:** Los caballos (*se ríe*). Creo que era como el, el símbolo más icónico que yo tenía de Kentucky. Los caballos, y los “barbecue” también, ¿no?

[00:43:56]

**GA:** ¿Y cómo te ha parecido el estado?

[00:43:59]

**IP:** Hermoso. Realmente, el que tenga tantas áreas verdes, el que tenga lugares tan bonitos. Mucha historia, en este estado. Y pueblitos en donde encuentro algunas similitudes con los pueblos de México porque encuentras gente que todavía—utiliza la agricultura, y todavía cosecha sus propias verduras, y cocina con los—la carne de su propios animales. Todos este tipo de cosas, como muy campiranas. De pronto, me hacen recordar mucho a mi país, también.

[00:44:37]

**GA:** ¿Te sorprendió cuando llegaste que había ya tantos mexicanos aquí en Kentucky?

[00:44:41]

**IP:** ¡Híjole! La verdad, si. Te puedo decir de tengo, sobre todo para mi, fue impactante, que tengo un grup de amigas y amigos enorme. Hemos ido a muchos eventos, y además hemos creado una comunidad en la que te sientes tan acogido. Para mi, ha sido sorprendente la forma en la que todo mundo esta diciendo día con día, “Bueno, no tienes aquí a tu familia, pero me tienes a mi y cuentas conmigo. Entonces, te ayudo, te oriento.” Y bueno, esa es una sensación realmente increíble, ¿no? Te da mucha tranquilidad, y te da la certeza de que estas haciendo lo correcto en estar aquí.

[00:45:25]

**GA:** ¿Cómo es la comunidad latina o mexicana aquí en Louisville? ¿Qué tipos de eventos hay?

Pláticame un poquito sobre eso.

[00:45:35]

**IP:** Bueno. La comunidad latina, hemos—pues yo por lo menos, personalmente, he participado en varios eventos. Hay eventos culturales. Hay eventos religiosos. Hay eventos incluso para promover también la comida mexicana. Hemos tenido, incluso, se han organizado eventos para no aparecer ajenos a los problemas de nuestro país. Como el día que hubo las marchas por los 43 desaparecidos de Ayotzinapa. Participamos los mexicanos en fino. Es una comunidad que, que estamos como, como muy bien comunicados, y muy dispuestos a participar en los eventos que se hacen.

[00:46:22]

**GA:** Tu—¿tu porque piensas que se han movido tantos mexicanos aquí a Louisville?

[00:46:28]

**JM:** Es, es un tema de oportunidades. Es básicamente el tema de aquí encuentran mayor oportunidad para salir adelante. Desafortunadamente, no se encuentran todos esa oportunidades en todo America Latina, ¿no? En México, es triste decirlo—existe todavía mucha pobreza y falta de oportunidades. Y desafortunadamente, se tiene que buscar donde, ¿no? Donde buscar ese pan de cada día, ¿no? Y a veces aunque quieran y tengan todas las intenciones de levantarse temprano, y luchar por ese pan de cada día, la oportunidad no esta. Y decir, ¿no? Tener que trasladarse a un lugar dónde los encuentra.

[00:47:16]

**GA:** A ti como trabajas en Brown-Forman, te—*what do you think are the differences or similarities between tequila y bourbon?* [¿tu que piensas son las diferencias o similitudes entre tequila y borbón?]

[00:47:26]

**JM:** En realidad, son dos bebidas en lo general similares. Similares en el aspecto que existe una gran pasión detrás de ellas, ¿no? En—sin embargo, evidentemente, culturalmente, son muy, muy radicalmente diferentes, ¿no? A mi lo interesante es que yo veo al, la cultura de la gente de Kentucky—



los americanos y que, cuando hablan de borbón, lo hablan con mucho orgullo, ¿no? Y con mucha pasión. Y cuando sirvan el borbón, también sienten esa gran pasión al igual que yo lo siento cuando sirvo tequila. Y ha cierto sentimiento de, de emoción y animo cuando se sirve el borbón. Y la gente se especializa en hacer bebidas y en aprender en como servirlo, etcétera, ¿no? A conocer más—es más amigo tuyo a el que sabe más de borbón a veces el que sabe de otras cosas, ¿no?

La similitud con el tequila es que es el mismo, ¿no? El—los que sabemos de tequila, los que somos de México, evidentemente sentimos esa gran pasión. Amor por el tequila, y genera también en quienes lo toman ese sentimiento de orgullo y calorcito, y de que la cosa se va poner bien, se va poner animada. Creo que, creo que en realidad son similares en ese sentido. Como bebidas comunal, el proceso de producción son radicalmente diferentes, ¿no? Uno viene del agave; tarda diez años en—en crecer. El otro viene de, de, este, cebada, y de granos. Entonces, el proceso es relativamente más sencillo que el tequila, ¿no? Pero, pero bueno: existe un gran arte atrás de, de cada uno de esos procesos y, este—y bueno. Y básicamente, ¿no?

[00:49:32]

**GA:** Sabemos que la tequila, o el tequila ya es muy popular, ¿pero tu estas sorprendido que ya esta también haciendo popular el mezcal?

[00:49:40]

Estoy un poco sorprendido, si. También en México, se esta volviendo, se esta volviendo popular el mezcal. El mezcal, así como el tequila, ha sido una bebida que ha existido durante muchos años. Y yo creo que asía falta que algunos grandes productores simplemente tomaran la iniciativa de querer dedicar un poco tiempo al mezcal y comenzar a promoverlo. Así como el tequila hace mucho tiempo, el mezcal ahora—esta en sus pininos, ¿no? Esta en sus inicios. Falta mucho por que crezca el mezcal, pero bueno: no deja de ser, también, una bebida tradicional mexicana. Y bueno. Iremos viendo como, como va evolucionando, ¿no? Es una bebida rica, también, con un perfil poquito al tequila, ¿no? Es un

poquito más ahumado, y no al todo el mundo le gusta ese pequeño saborcito ahumado. Pero, sí: sí me sorprende que algunas—empresas en México han invertido grandes cantidades de dinero tratando de promover el, esta bebida, ¿no?

[00:50:52]

**GA:** ¿Cuáles son tus esperanzas para Con Huevos?

[00:50:55]

**IP:** Bueno, este proyecto—desde que nació, hemos invertido mucho tiempo en desarrollar un modelo de negocio, ¿no? Y independientemente de que queremos obviamente hacer mucho énfasis en ofrecer al mercado de Louisville comida mexicana fresca, de calidad, y además hecha con mucho amor. También, queremos crecer como negocio. Nuestra expectativa es tener, um, en cinco años, ya una cantidad considerable de sucursales en esta zona y, bueno, pues. Poco a poco ir creciendo y tratar, bueno, de mantener, este, este modelo de negocio que tenemos con esta sucursal.

[00:51:40]

**GA:** Y para ti, como mexicana, ¿por qué es para ti importante tener esos platillos mexicanos? No nomás “breakfast burritos” o “breakfast tacos,” pero sino platos típicos de México?

[00:51:52]

**IP:** Bueno, la cocina mexicana es muy variada y muy diversa. Y creo que ya el mercado esta preparado para recibir sabores y platillos, ¿no? Principalmente, la gente de esta zona—tiene la facilidad de conectar muy fácil con México, a través de los vuelos directos que hay hasta Cancún, asía varios destinos turísticos de nuestro país. Entonces, ellos ya están mucho más abiertos a conocer sobre otros platillos que no son los que típicamente han ofrecido los restaurantes mexicanos, que son más Tex-Mex en esta zona, ¿no? Entonces, creo que es importante ofrecerlos, y darles a conocer, promoverlos y es una forma de transmitir también nuestra cultura.

[00:52:40]

**GA:** Y la última pregunta. Por qué piensas que es importante—o, como se dice—¿Tu que quieres que

los americanos agarren de Con Huevos? No, no solamente la comida, pero sino que parte de la cultura mexicana? Tu que le quieres enseñar a ellos que es ser mexicana?

[00:52:59]

**IP:** ¡Hijole! Creo que para mi, es importante que ellos sientan o vivan esta experiencia de que el sabor de la comida depende mucho del amor de le las ganas y la pasión que le transmitas en el momento que tu la preparas. Entonces, quisiera que ellos sintieran esa experiencia de sentirse acogidos como en casa de mamá, o de abuelita cuando tienes ese desayuno entre familia. Y puedan vivir esa, esa experiencia que para nosotros los mexicanos, es tan honorable, ¿no?

[00:53:34]

**GA:** *Any final words on your part?* [¿Unas palabras fines en tu parte?]

[00:53:36]

**JM:** Muchísima gracias por este tiempo. Estamos muy entusiasmados con este proyecto. Estamos convencidos que Louisville esta preparado para este tipo de negocio, para este tipo de, de, de comida, de desayunos. Creo que, creo que están muy listos para ellos. Y bueno, estamos muy contentos, y echándole todos los kilos, echándole todas las ganas, y echándole todos los huevos para que esto funcione bien, ¿no?

[00:54:10]

**GA:** Y tu tienes la ultima palabra.

[00:54:13]

**IP:** Nada, Gustavo. Nada más agradecerte tu tiempo, tu atención, y bueno, pues, sobre todo reconocer a personas como tu que trabajan para, para promover nuestra cultura aquí en Estados Unidos. Eso es admirable.

[00:54:29]

Gracias por su tiempo.

[00:54:29]

**IP:** Gracias a ti.

[00:54:30]

**JM:** Muchísima gracias.

[00:54:32]

**GA:** ¡Y acabamos!