



HUECAS
LUGARES SAGRADOS,
SUERTE DE HERENCIÁ DE
LOS SITIOS DE ADORACIÓN QUE EN
LA ÉPOCA PRE-COLOMBINA ERAN
DENOMINADOS HUACAS; ESPACIOS
EN LOS QUE A MANERA DE
OFRENDAS SE OTORGABAN ENTRE
OTROS BIENES, ALIMENTOS
CRUDOS Y PREPARADOS.

HOY EN DÍA
SON LOS SITIOS
PREFERIDOS POR LOS MÍJINES
PARA COMER BUENO,
BONITO Y BARATO.



Diseño Portada: Mateo Auz

Maquetación: Mateo Auz

Ilustraciones: Mateo Auz

Edición: Rafael Castro

Corrección Editorial:

Rodney Flores

Diego Cueva

Tamara Palacios

Emilie Wong

Impresión: Editorial Metro.

ISBN-978-9942-41-023-8

La idea del libro es que llegue a la
mayor cantidad de personas, sin
embargo muy comedidamente
se solicita que el libro no sea
reproducido total o parcialmente sin el
concentimiento del autor.

© Mateo Auz Mora

ADVERTENCIA:

Este libro contiene algunos de los más grandes secretos de la cultura culinaria quiteña. En ti está el descubrirlos a profundidad. En el proceso para leer y completar este libro te puedes ensuciar, mojar y divertir. Habrán ciertas actividades las cuales te cuestionarás el hacerlas o no. Velarás por el perfecto estado en el que encontrarás este libro. Descubrirás Quito de una manera más entretenida y divertida, a la vez que probarás una a una los platillos y golosinas más emblemáticas de la ciudad.

INSTRUCCIONES

1. LLEVA ESTE LIBRO CONTIGO
A DONDE VAYAS
2. LEE Y SIGUE LAS INDICACIONES EN
CADA PÁGINA
3. LLENA EL LIBRO EN
CUALQUIER ORDEN
4. LAS INDICACIONES ESTÁN ABIERTAS
A LA INTERPRETACIÓN

ESTE LIBRO PERTENECE A:

EDAD:

¿MCDONALDS O TRIPITAS?

HUECA FAVORITA:(SI AÚN NO TIENES UNA, GUARDA ESTA PREGUNTA PARA EL FINAL)

YO NUNCA COMERÍA:

¿SEÑORA DUEÑA DEL LOCAL O VECI?

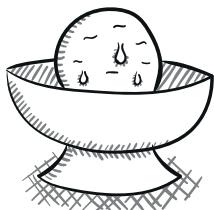
WHATSAPP:

NOTA: SI ENCUENTRAS ESTE LIBRO ANDA A UNA HUECA COMPLETA LAS INSTRUCCIONES Y DEVUÉLVELO.

¿CÓMO RECORRER ESTE LIBRO?

HELADERIA SAN AGUSTIN

Guayaquil & Mejía, San Agustín.



Ubicada en el corazón del centro de Quito esta heladería es el vivo relato de como el tiempo pasa y no pasa en la capital, con solo poner un pie adentro, este lugar te transporta mucho tiempo atrás. Sin duda este lugar parece una iglesia por dentro gracias a todas las pinturas y esculturas de santos que adornan sus paredes. Las reliquias tampoco pasan desapercibidas, algunos los objetos que aquí hay van desde relojes y teléfonos antiguos, hasta una bañera. En el 85, pero de 1800, Juana Torres abrió las puertas de la heladería. Con el paso del tiempo el negocio fue adquirido por la familia Andino, y a base de mucho esfuerzo y *ñequé* generación tras generación, la heladería San Agustín ha perdurado en el corazón de los quiteños. Haciendo parecer que mantener un negocio por 160 años es *tillos*.



ñequé: Cuando uno lo hace con el corazón.

tillos: Hace referencia a que algo es muy sencillo o fácil.

Terminos utilizados por los
nativos quiteños, explicados.

Pilas! Este es el indicador de una nueva hueca. Encontrarás estos letreros afuera de cada hueca en todo el centro de Quito.



En este cuadro se especifican los detalles básicos del restaurante para ayudarte a planificar de mejor manera tu viaje.

HORARIO	
TIPO DE NEGOCIO	RANGO DE PRECIOS
	de 1 a 3 dólares
	de 3 a 5 dólares
	más de 5 dólares

Esta es la dirección de la hueca. Por si te pierdes y la puedes buscar en *gugul maps*.

Reseña histórica de las huecas. Al final encontrarás la recomendación del mejor crítico de comida de huecas quiteñas, ósea yo, el autor.

ARRECHO
COMO
GUAGUA
CHANCHITO



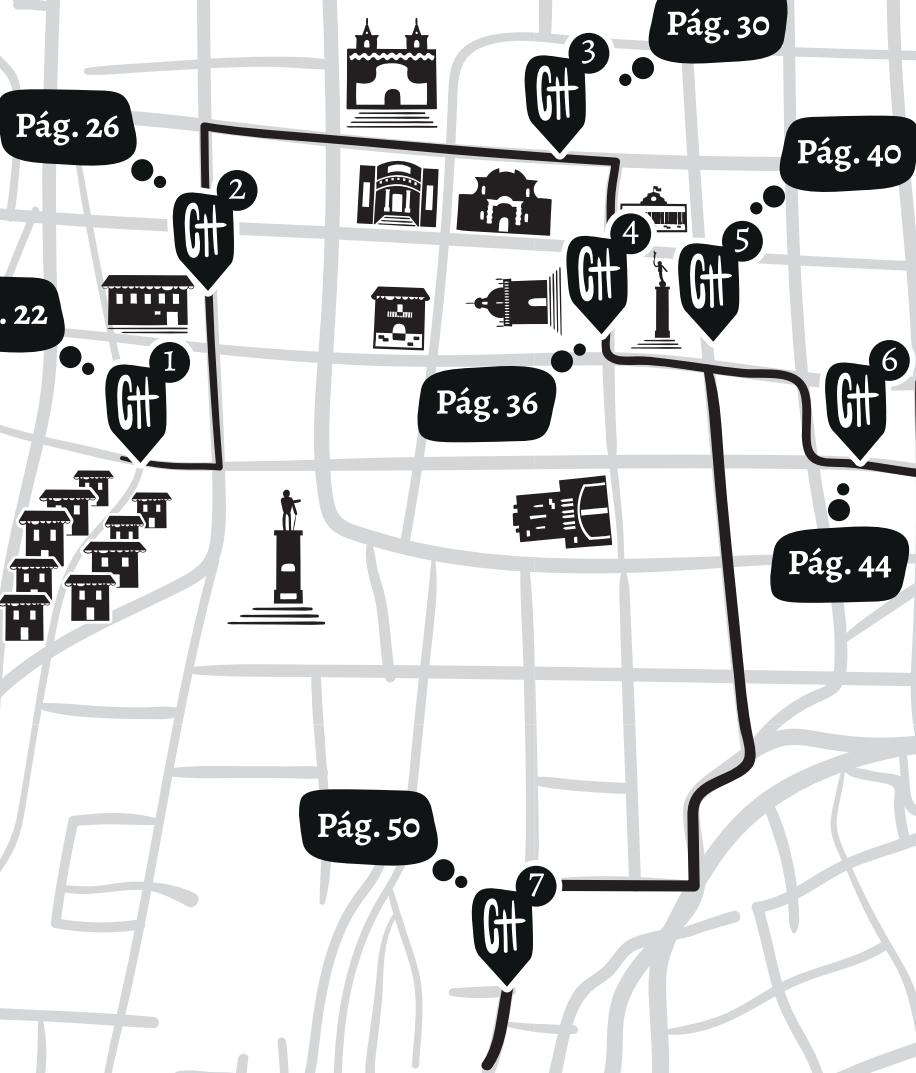
JURAMENTO DEL TRAGÓN

"COMO BUEN TRAGÓN,
PROMETO COMER TODO LO QUE ME
SIRVAN. PROMETO NO HACERME EL/LA
FRESA Y VISITAR TODAS Y CADA UNA
DE LAS HUECAS QUE EN ESTE LIBRO SE
MENTIONEN. SI ASÍ LO HAGO, QUE LA
VECI ME PREMIE, CASO CONTRARIO QUE
LA MISMA ME CASTIGUE."

FIRMA

FECHA:

Quito





*MAPISETA SE
VENDE POR SEPARADO

**USA ESTAS PÁGINAS
COMO TAPETE**
en cada lugar al que entres

W E L C O M E

COME

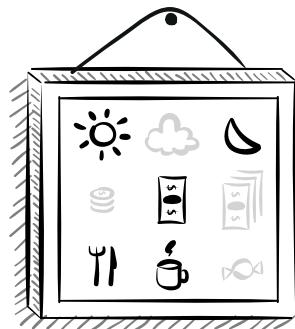
**USA ESTAS PÁGINAS
COMO TAPETE**
en cada lugar al que entres

W E L C O M E

COME

ESQUINA LA RONDA

Calle La Ronda & Guayaquil, La Ronda.



La Ronda, nido de poetas y cantores. Juan de Dios Morales es su verdadero nombre y es una de las calles más *alajas* y tradicionales en todo Quito. Algo muy interesante de esta calle es que desde que los Incas llegaron *hace fu* a Quito, ésta ya se encontraba en el mapa. Y ha ido evolucionando con el paso de los años. La Ronda está repleta de restaurantes y bares, pero de entre ellos sobresale uno que se llama la Esquina de la Ronda. Tradicional hueca quiteña que en sus inicios tuvo como sede el Puente de los Gallinazos pero que con el pasar del tiempo se pudo ubicar en plena calle de La Ronda. Cristina Vizuete es la propietaria de este rinconcito que fue antes propiedad de su tía Elvira Vizuete. El restaurante abre a las 7 de la mañana más o menos y a las 12 del medio día prácticamente ha vendido todo el *ville* y caldo de nervio, que es por lo que el restaurante se caracteriza en las mañanas. Ya en la noche el restaurante se transforma un poco, dado que el objetivo del público que lo frecuenta es de disfrutar una linda velada en la noche y en donde se sirven las ricas canelas, también conocidas como *canelazos*.



Sugerencia del Autor: Un canelazo bien caliente para el frío.

Alaja: Se dice de algo bonito y novedoso. Mayoritariamente empleada por personas mayores.

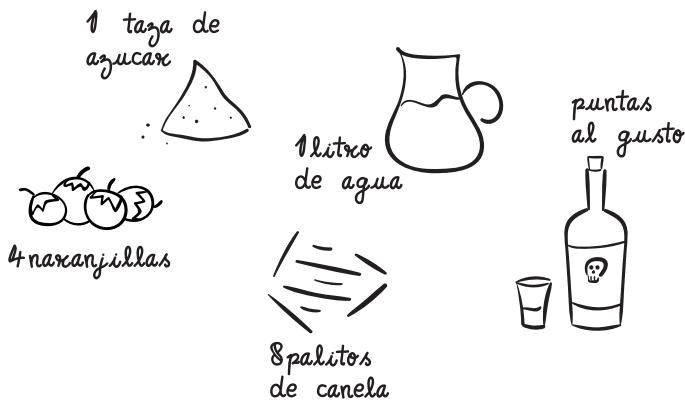
Hace Fu: Hace referencia a un tiempo indefinido lejano en el pasado.

Ville: Sopa de feto de la vaca.

Canelazo: Bebida elaborada con naranjilla y canela. Se toma principalmente en fiestas de Quito.



CANELAZO CASERO



1. Licuar y cernir las naranjillas.
2. Colocar las naranjillas, el azucar, la canela y el agua en una olla.
3. Tapar y hervir a fuego lento por 35 minutos.
4. Añadir el **piquete** al gusto. (Solo no te **harás funda**)
5. Disfrutar y hacer la actividad de la siguiente página, si es que todavía no la has hecho.

Piquete: Término popularmente utilizado para referirse al alcohol puro.

Hacerse funda: Se dice de la persona que bebe hasta parecer una bolsa en el piso.



ARRECHO
COMO
GUAGUA
CHANChITO

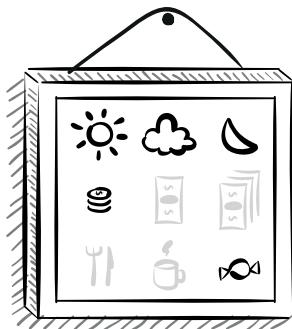
salpica, riega, mancha

DERRAMA TU CANELAZO
AQUÍ



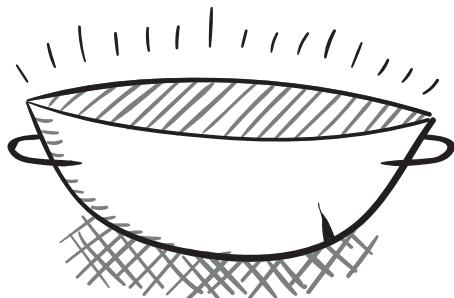
CONFITERIA EL GATO

Rocafuerte & García Moreno, Carmen Alto.



Desde la década de los 50's en Quito surgen unas pequeñas dulcerías también conocidas como confiterías, ya que en ellas, valga la redundancia, se **confitaban** varios productos. Estos lugares desde tiempos inmemorables han **acolitado** a que damas, caballeros, niños y niñas de todas las edades, curas, ladrones, albañiles, abogados, padres y madres a la vez, etc. Sacién hambres voraces sin tener mucho dinero en sus bolsillos. Las confiterías se han caracterizado por tomar productos ecuatorianos y transformarlos en golosinas **buenasas**. En la Confitería El Gato desde hace 15 años atrás Martha Campaña, su propietaria, ha venido ofreciendo al público un sinnúmero de productos que van desde: coco confitado, tostado con cuero o chicharrón, chifle de sal, chifle de dulce, papas fritas, garapiñadas, maní de sal, maní de dulce, cocadas, turrones, bolitas de maní, bolitas de ajonjolí, habas tostadas; y su principal estrella: la **caca de perro**.

Sugerencia del Autor: Las habitas y la caca de perro son los mejores antojos del lugar.



Confitar: Cubrir algo en un baño de azúcar o dulce.

Acolitar: Ayudar a alguien o algo desde el fondo del corazón.

Buenaso/a: En el dialécto quiteño se emplean los gigantismos para expresar más emoción.

Caca de Perro: Dulce tradicional quiteño que consta de maíz tostado, confitado.



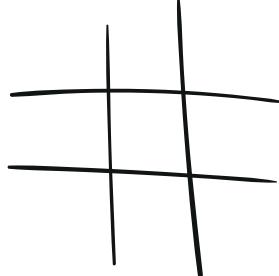
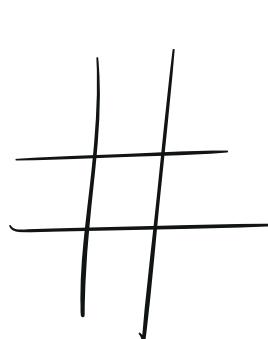
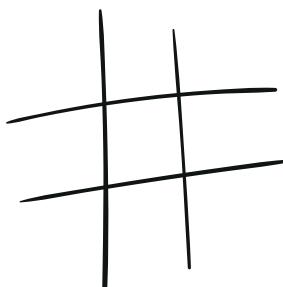
Cuenta doña Martha que el nombre nace cuando sus abuelos empezaron a ver que los perros se comían el fruto del capulí y que cuando ellos hacían del 2, pues tenía forma de este dulce. Y así quedó bautizado....



En el Ecuador hay 3 deportes nacionales importantes: el Ecuavoley, el 40 y el 3 en raya. Dicen las malas lenguas que doña Martha es una experta de este último. En las estanterías de su local posa el trofeo del campeonato 1999-2000. A continuación tienes 3 oportunidades para competir contra ella y ganarle en esta dura contienda. Buena suerte.

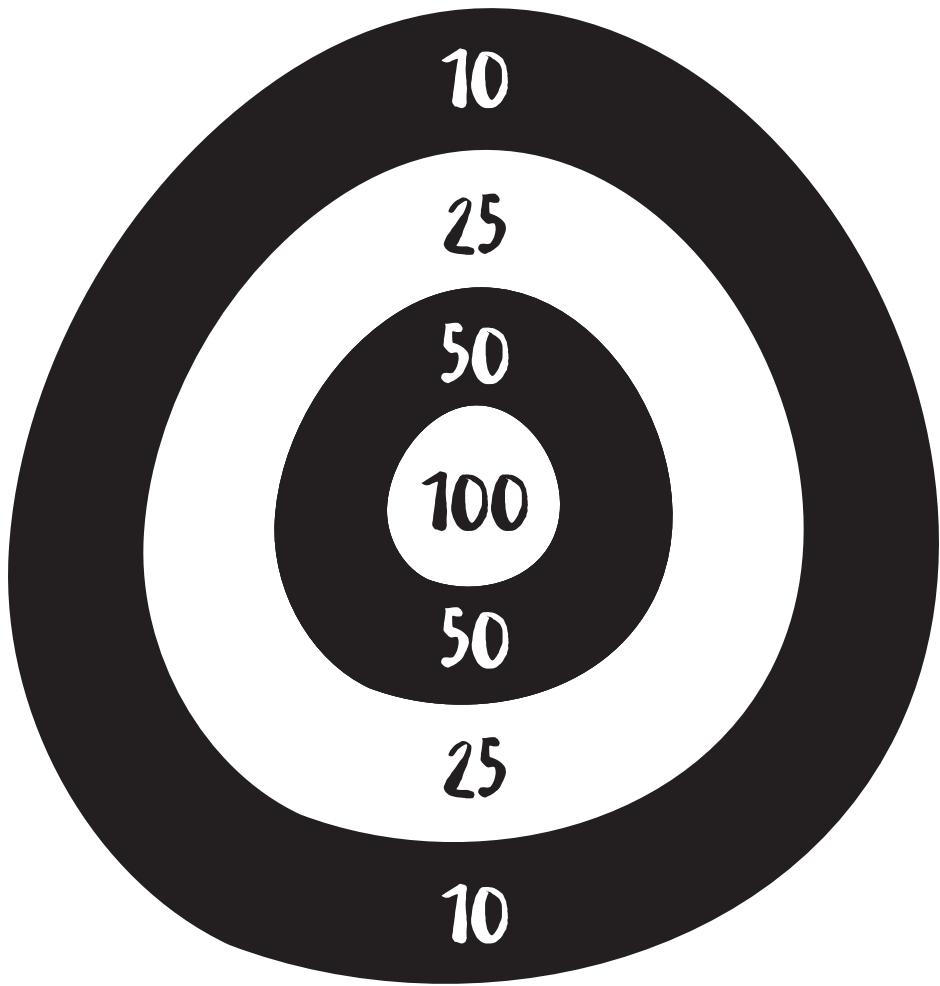
✗ =

○ =



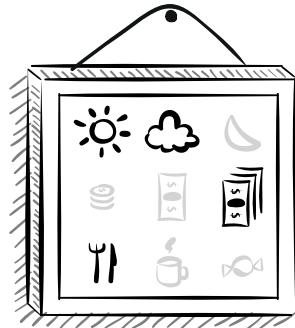
PONLE LA
C@C@ AL
PERRO

busca la manera de
pegar caca de perro

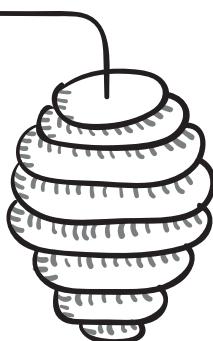


LA COLMENA

Benalcázar & Espejo, San Franciso.



Antes de ser un restaurante muy conocido por la gente quiteña, allá por 1963, La Colmena fue una cafetería que por cosas de la vida no rendía lo suficiente como para que José Vaca, su propietario, pueda pagar la renta del lugar. Un día Don José **vivo vivo**, se le ocurrió la idea de vender **guatita**, cosa que en la capital no era muy normal y a la guatita la acompañó de pan y aguacate. Y es desde ese día que a su local las personas llegan como abejitas a un panal, de ahí el nombre La Colmena. Esta hueca durante años ha sido el lugar donde políticos, presientes y ciudadanos se han acercado a degustar de ceviches, **banderas** y guatita, siendo la última su más aclamado platillo. Más de 50 años después los resultados han sido más que buenos, ya que se debe esperar por lo menos 15 minutos para encontrar una mesa vacía en su pequeño restaurante. Ahora que don José ya no prepara las guatitas sus hijos han seguido sus pasos y trabajan día a día muy arduamente para mantener esta tradición.



Sugerencia del Autor: Media guatita con pan, te llena lo suficiente, así podrás seguir probando más comidas.

Vivo Vivo: Se dice de la persona que tiene picardía.

Guatita: Plato costeño que consta en cocinar la panza de la vaca y bañarla en salsa de maní.

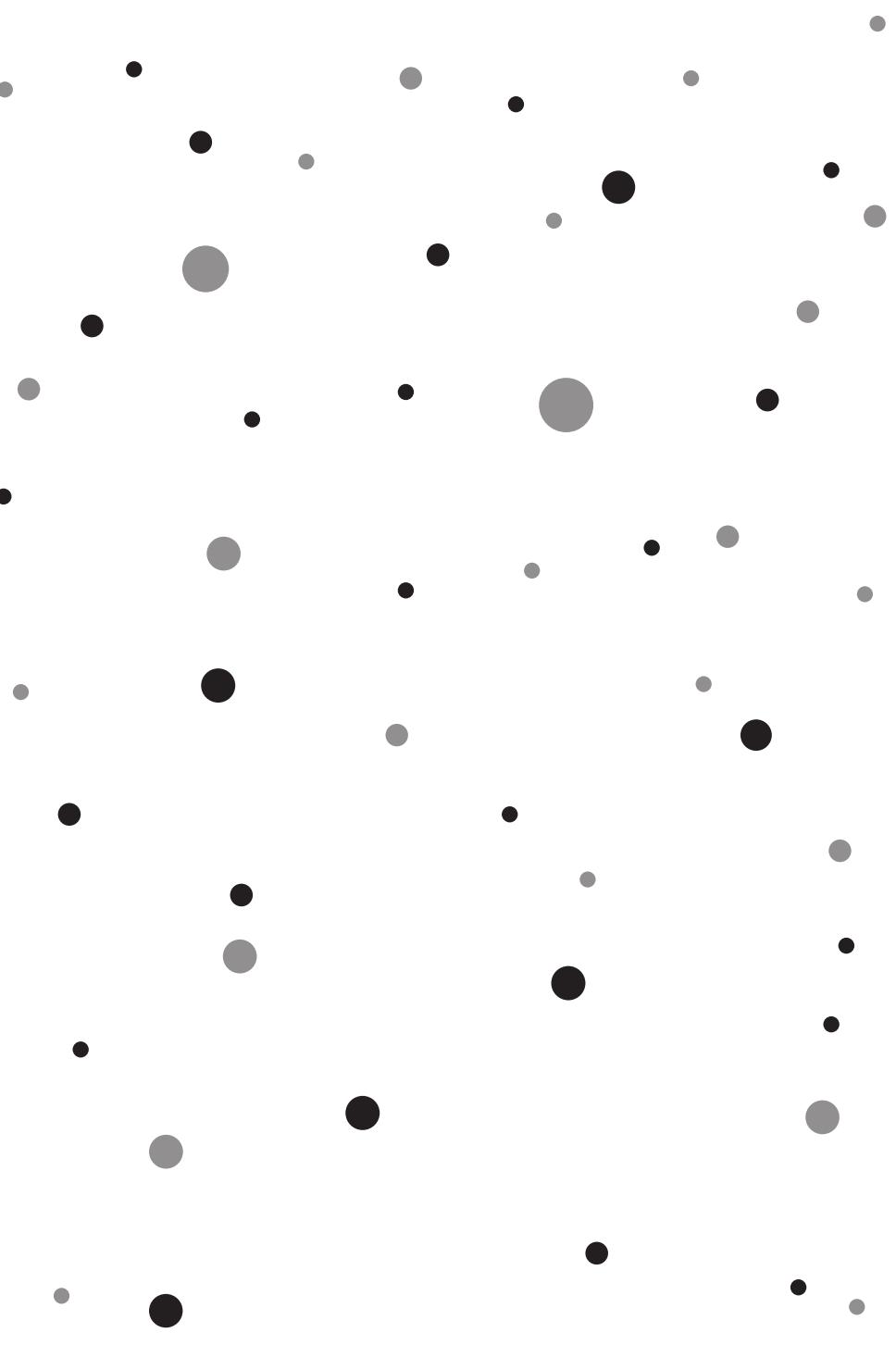
Bandera:





encuentra frases
& dichos quiteños

entre cierra los ojos &
UNE LOS PUNTOS
CON AJÍ, SALSA, COMIDA...
para dibujar una quatita
CON PAN Y AGUACATE
y arroz y servilletas.



ARRECHO
COMO
GUAGUA
CHANCHITO

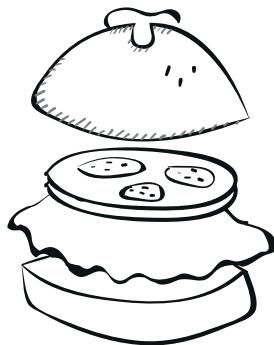
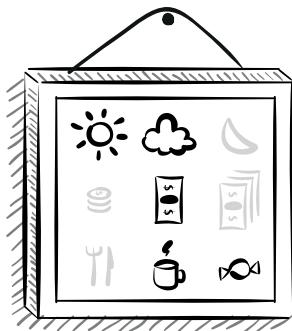


PÁGINAS DE RECUERDOS

(guarda servilletas, empaques, etc. de las fiestas)

~~EL~~ ~~PRETIL~~

Espejo & Venezuela, Plaza Grande.



Eulalia Guevara ha sido la encargada de endulzar la Plaza Grande, desde 1950. Ella es quien está a cargo de exhibir las más tradicionales golosinas quiteñas en su vitrina para que los transeúntes y clientes frecuentes, tengan un dulce para escoger. Algunos de esos dulces son las quesadillas de San Juan, *melcochas*, moncaibas, dulces de higo, dulce de leche y muchos más. Comenta que antes el centro de Quito tenía mucha más actividad, tal es que El Pretil estaba abierto hasta las 23:00, no como hoy en día que el negocio está abierto solamente hasta las 18:00. El restaurante al estar ubicado en plena Plaza Grande, es un pequeño establecimiento justo por debajo del pretil de La Catedral, he ahí su nombre. A demás de tener tantas golosinas tradicionales lo que ha distinguido a El Pretil a través de los años es el sánduche de pernil y los jugos naturales. Así es que si quieras probar un rico sánduche de pernil, debes *caer* al Pretil.

Sugerencia del Autor: Un sanduchito de pernil, con una gaseosa.

Melcochas: Dulce tradicional basado en tratar la panela para que obtenga una consistencia dura.

Caer: Hace referencia a ir a algún lugar de imprevisto o sin previo aviso.



COMPLETA LA LEYENDA...

POR TU CUENTA O CON AYUDA.

El _____ de la Catedral.

Había una vez un hombre llamado_____. Este señor era tan pero tan_____ que, en toda la ciudad se lo conocía como el_____ de Quito. El estuvo siempre acostumbrado a la buena_____ debido a que poseía una gran_____.

Este señor vivía enamorado de_____. Y su amada tenía una tienda de_____. La cual volvía loco a Don_____.

Todos los días a las 3:00 de la tarde era sabido que este sujeto salía a_____ un_____. Y cuando este hombre se_____, solía cruzar por la Plaza Grande hasta llegar al pretil de la Catedral y ahí veía al_____ de la Catedral. Molesto exclamaba, “Que_____ de_____” “El que se crea_____ que se pare en frente, para mi no hay_____. Esto ocurrió_____ veces hasta que cierta_____ al cruzar nuevamente por el pretil, se disponía a sacar su_____ para_____. Pero Don_____ al alzar su_____ observó que el_____ bajó y con su_____ razgó su_____. El_____ le preguntó ¿Volverás a insultarme y a_____ a las personas? Asustado pero firme Don_____ respondió que_____.

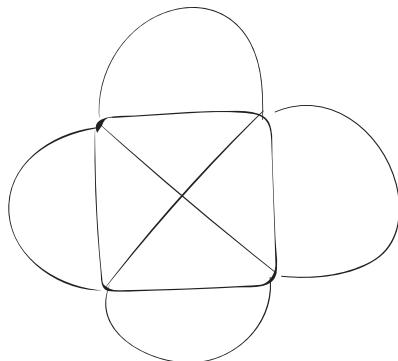
Desde ese día Don_____ jamas volvió a_____ y cuentan las malas lenguas que Don_____.

Fin.

Antiguos relatos indígenas dicen que debajo de la Catedral, existen pasadisos secretos que guían al tesoro de Atahualpa, descifra como llegar a el sin levantar el lápiz.

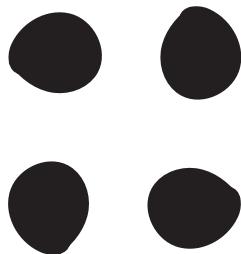
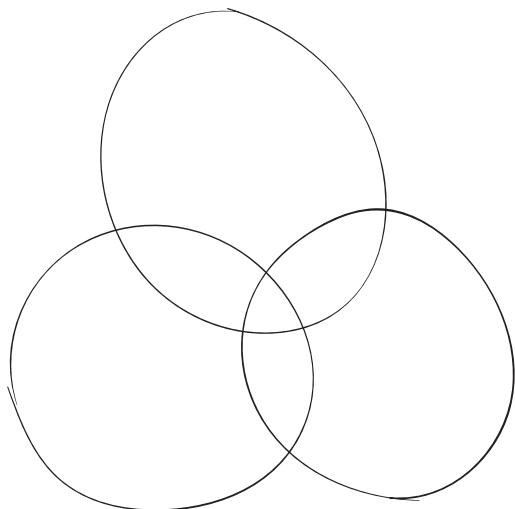
**TRAZA UNA
LÍNEA SIN FIN
PARA COMPLETAR
LOS PASADISOS**

(no puedes volver a pasar sobre una linea)



INICIO

FIN



LOS SANDUCHES DE LA PLAZA GRANDE



Chile & Venezuela, Plaza Grande.

A lo largo de los años, la Plaza Grande ha ido cambiando, antes era mucho más comercial, los buses antes cruzaban por ahí, ahora es un punto más peatonal y tranquilo. Así lo comenta María Elena Alulema, mano derecha de Juan Morales, el fundador de Los Sánduches de la Plaza Grande. Pero nada ha hecho que las personas dejen de asistir a esta hueca ubicada en el Palacio Arzobispal. En este lugar se **camella** de sol a sol, desde las 7:00am hasta las 7:00pm. Ya que comer uno de sus sánduches **pega** a toda hora, ya sea con una tacita de café, un jugo o una gaseosa. Doña María confiesa que el secreto está en la mayonesa que ellos mismos elaboran y esa es la que **de ley** le da un sabor único a sus sánduches. Comenzaron preparando sánduches de queso de chancho y mortadela, y ahora se han expandido hasta tener 18 tipos de sánduches.

Sugerencia del Autor: El sánduche de mortadela es el más exquisito.

Camellar: Dicese del verbo trabajar.

Pegar: Cuando algo queda perfectamente.

De Ley: Que se sobreentiende que así es. Irrefutable.



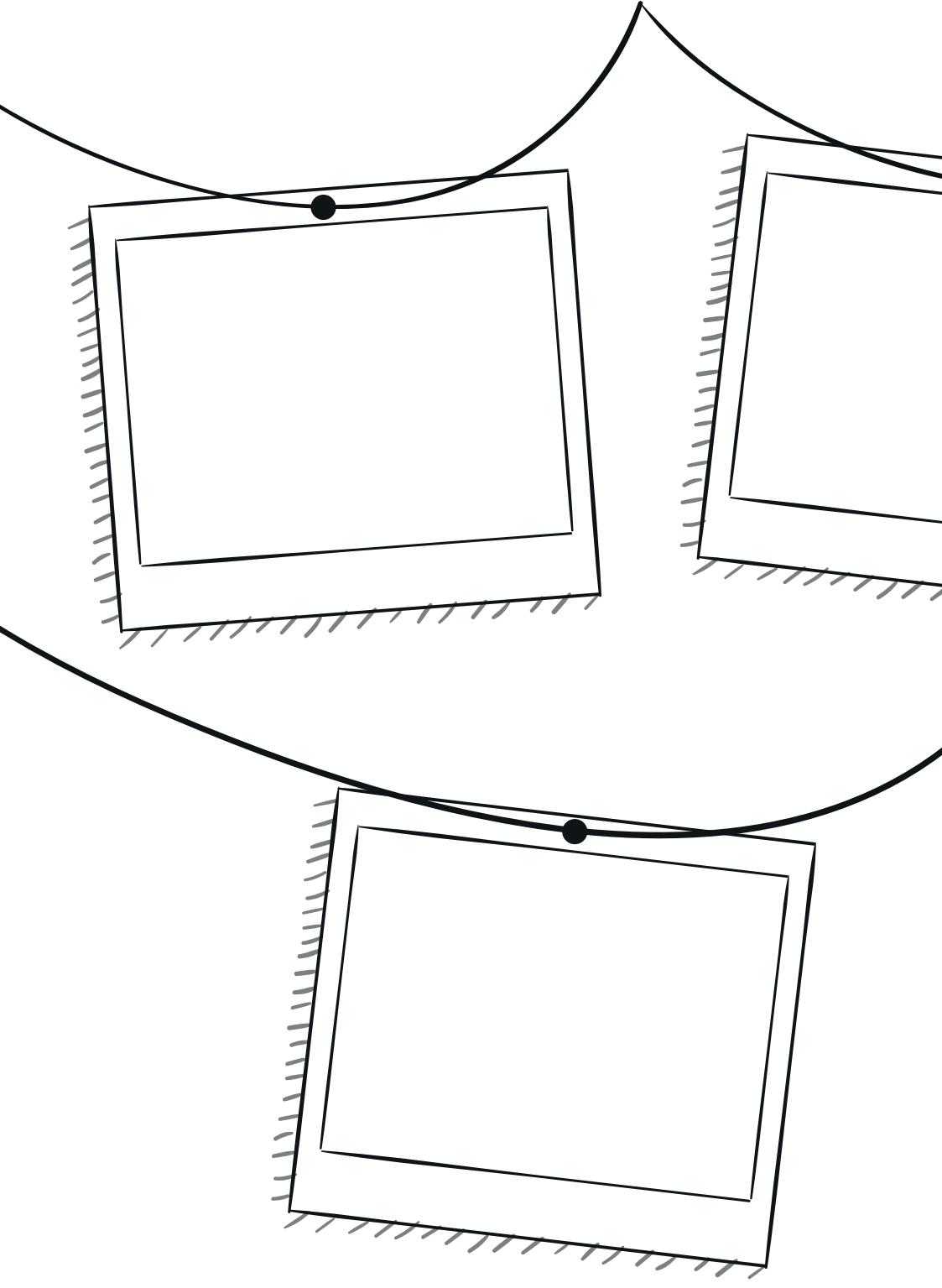


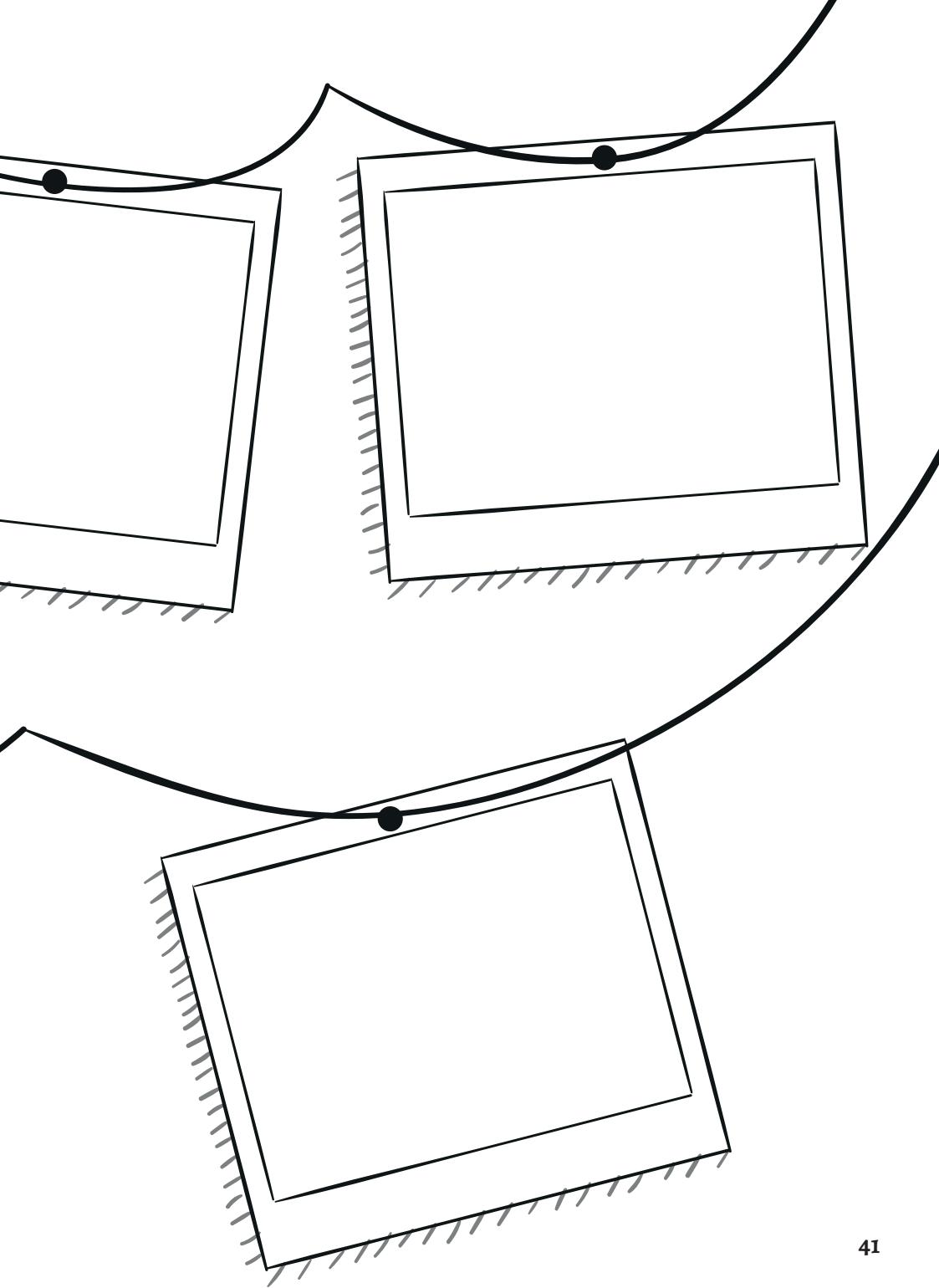
SELFIE CHALLENGE

Tómate fotos con los siguientes objetos, cada vez se van poniendo más difícil el desafío.

- ADOQUIN
- PALOMA
- PALOMA VOLANDO
- METROPOLITANO EN SEGWAY
- PRESIDENTE DE TURNO

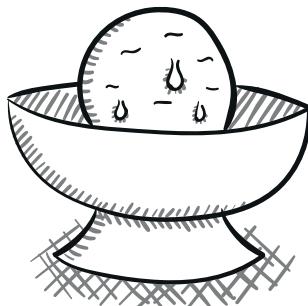
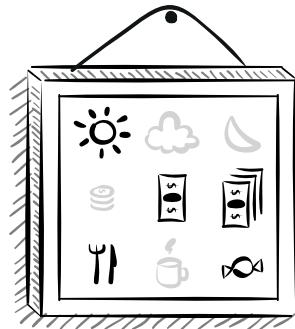
Imprime y coloca las fotos en los espacios de abajo.





~~HELADERIA~~ SAN AGUSTIN

Guayaquil & Mejía, San Agustín.



Ubicada en el corazón del centro de Quito esta heladería es el vivo relato de como el tiempo pasa y no pasa en la capital, con solo poner un pie adentro, este lugar te transporta mucho tiempo atrás. Sin duda este lugar parece una iglesia por dentro gracias a todas las pinturas y esculturas de santos que adornan sus paredes. Las reliquias tampoco pasan desapercibidas, algunos los objetos que aquí hay van desde relojes y teléfonos antiguos, hasta una bañera. En el 85, pero de 1800, Juana Torres abrió las puertas de la heladería. Con el paso del tiempo el negocio fue adquirido por la familia Andino, y a base de mucho esfuerzo y **ñeque** generación tras generación, la heladería San Agustín ha perdurado en el corazón de los quiteños. Haciendo parecer que mantener un negocio por 160 años es **tillos**.

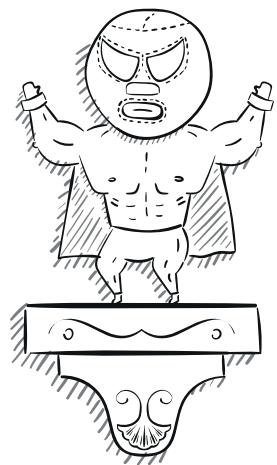
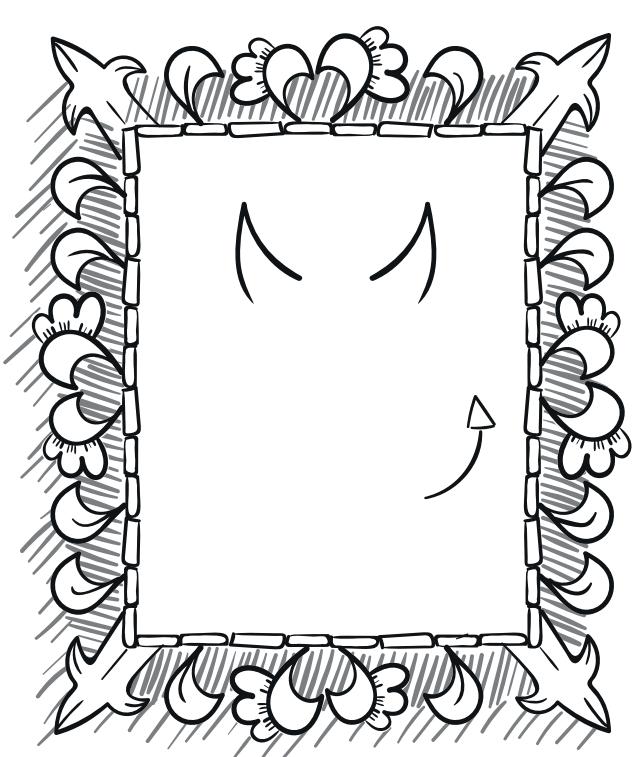
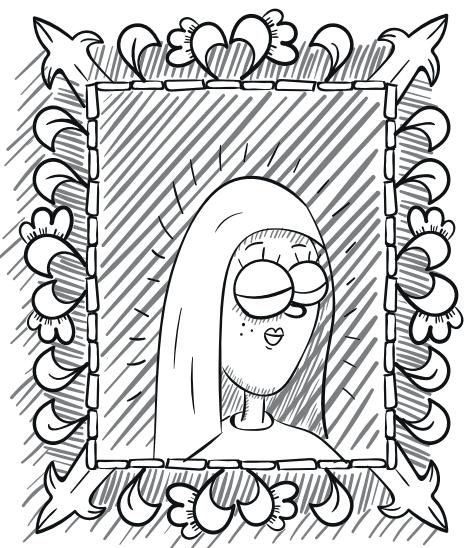
Sugerencia del Autor: El helado de maracuyá, ácido en su punto.

**DIBUJATE COMO
SANTO AQUI** →

ñeque: Cuando uno lo hace con el corazón.

tillos: Hace referencia a que algo es muy sencillo o fácil.





José María Velasco Ibarra, el 56avo presidente del Ecuador, fue uno de los presidentes que más visitó este lugar, la leyenda cuenta que hubo una vez en la que se comió hasta 5 bolitas de helado el solo.



1893 - 1979

Los coches de madera en sus inicios fueron una de las actividades favorita de los niños quiteños, gracias a todas las cuestas que se encuentran en el centro de Quito. Aunque muchos de estos niños se iban de oreja.

coloca una gota de helado en cada circulo y
dejalas caer, compite contra otro sabor u otro amigo

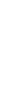
CARRERA DE HELADO

1

2

3

4



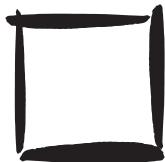
LLEGADA



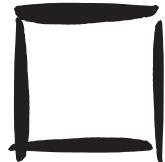
CATALOGA TODOS LOS AJÍES AQUÍ

“Comida mala con ají resbala” reza el dicho popular del comelón. Y aún que ninguna de estas huecas necesite de un ají para que su comida sea rica, si existe una lucha constante y no escrita sobre: ¿Qué hueca tiene el mejor ají? La palabra final la tienes tú.

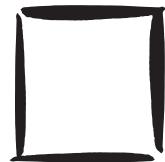
HUECA:



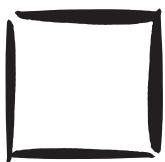
HUECA:



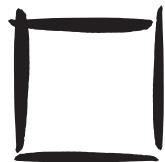
HUECA:



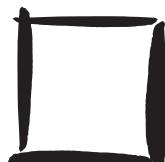
HUECA:



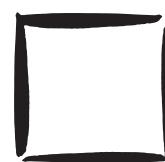
HUECA:



HUECA:



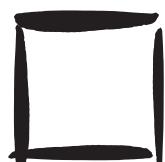
HUECA:



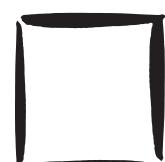
HUECA:



HUECA:

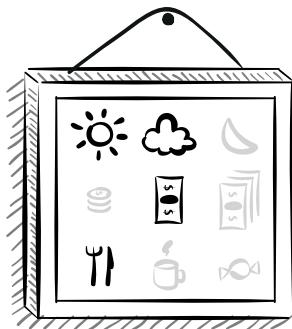


HUECA:



PICANTERIA LAURITA

Junín &, San Marcos.



Parcería difícil llegar a esta hueca, pero sin duda el delicioso olor del chancho hornandose te guiará directamente a la picantería. En 1968 Doña Laura Mena pensó “*chulla vida*” y compró un negocio de hornado que estaba en venta, a pesar de quedar en deuda por varios años Doña Laurita definitivamente tomó la mejor decisión de su vida. Ubicada en el barrio de San Marcos, diagonal al parque principal de la parroquia, la Picantería Laurita es un negocio muy fructífero de venta de *hornado* el cual actualmente es administrado por su sobrina Angelita Lige. El negocio sigue en pie y con mucho por ofrecer a todos los quiteños y no quiteños que visiten el popular barrio de San Marcos. Es en una pequeña paila donde se cuece y se dora el chancho y las tortillas. La manteca de cerdo, no puede faltar en la preparación de este singular platillo, por qué es la que le da el sabor especial al hornado. Con un poco de ensalada y el irremplazable *agrio* este plato está siempre listo a matar el hambre del comensal.

Sugerencia del Autor: Un platito de hornado, viene bien puesto.

Chulla Vida: Una sola vida. Hakunamatata. YOLO.

Hornado: Suculenta preparación del chancho al horno.

Agrio: Hornado sin agrio no es horando. Aderezo agridulce excelente para el hornado.



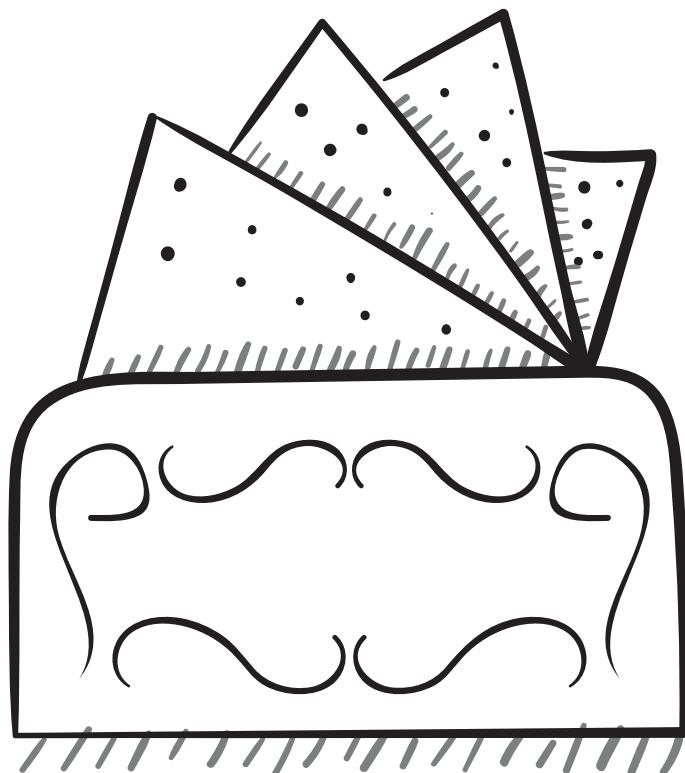
1. CORTA
ESTE PEDAZO

2. USALO COMO
SERVILLETA

3. VUELVE A
INCORPORAR
EL PEDAZO



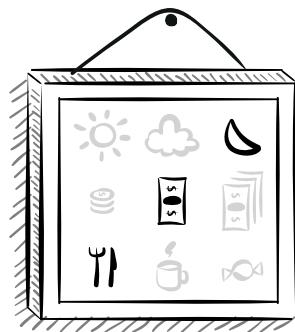
X



Las servilletas, no siempre han sido como las conocemos. Al menos no en Quito. En los años 40s existía una gran crisis económica y las servilletas eran un insumo un poco costoso de adquirir para los negocios de comida pequeños. Por lo que le encontraron una solución muy factible a este problema, que fue usar el papel periódico como una servilleta alternativa. Gracias a que el papel periódico absorvia de gran manera la grasa fue utilizado así como una servilleta. Y así ha permanecido a lo largo de los años en los diferentes tipos de restaurantes y que en la actualidad son de igual manera parte de la cultura quiteña.

EL HUEQUITO

Venezuela & Matovelle, La Basílica.



Un negocio que nunca ha necesitado de un letrero para darse a conocer. De hecho su nombre prácticamente se lo dieron sus clientes. El Huequito es un pequeño local, el cual no fue pensado para los *langarotes*, ya que para entrar es necesario agachar la cabeza. Aquí es donde se prepara el *caldo de 31* más popular de toda la ciudad. Doña Selinda Figueroa hace 57 años comenzó su negocio primero vendiendo carbón, más adelante vendía maduros asados, hasta que finalmente se arriesgó y decidió probar suerte con sus dones culinarios y no quedar como *carishina* y decidió preparar y vender caldos. La preparación de su caldo consta de la inclusión del *shungo*, vaso, *librillo* y la placenta de la vaca que a esta se la conoce como *guagua mama*. El nombre de caldo de 31, cuenta la gente que está derivado o ligado al 31 de Diciembre que es justo al finalizar el año cuando se comía principalmente este caldito para darle una grata bienvenida al año nuevo.

Sugerencia del Autor: La fritada es deliciosa, aun que no puedes dejar de probar el caldo de 31.

Langarote: Persona de considerable estatura.

Caldo de 31: Caldo preparado el 31 de diciembre, ahora se lo prepara cualquier día.

Carishina: Dicese de la mujer de la casa que no sabe cocinar, planchar, lavar, etc.

Shungo: Corazón.

Librillo: Panza de la vaca, no se cual es la diferencia con la guatita.

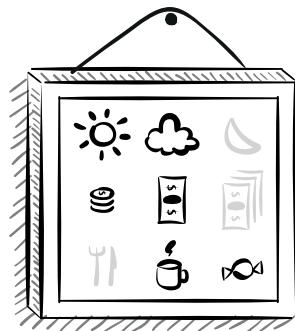
Guagua Mama: Placenta de la vaquita.

pídele a la persona que te va a tomar la orden, que lo haga en esta nota de venta.

~~ACTUEN SORPRENDIDOS~~

PANADERIA SAN JUAN

Deifilio Torres & México, San Juan.



Las más “famosas *quesadillas*” de todo Quito son elaboradas en esta panadería muy tradicional de la ciudad. Atendiendo desde 1935, esta panadería es una de las más *cuchitas* y ha sido manejada por 4 generaciones. Juan Cobo fue el fundador de la panadería obteniendo conocimiento de distintas panaderías en las que trabajó a lo largo de los años y fue quien transmitió este conocimiento a sus hijos y nietos. Allá por los años 70 instalaron la panadería en donde ahora funciona en el sector de San Juan frente al antiguo hospital militar, la panadería en la actualidad funciona también como cafetería para poder dar más comodidad a las decenas de personas que visitan a diario el lugar en busca de sus deliciosas quesadillas. Cristina Vizuete dice que el éxito está en encontrar el contraste perfecto de texturas que conforma la quesadilla, pues estas son crocantes en el exterior y muy suaves por dentro. Este bocadillo según doña Manuela Cobo es originario de Europa y logró tener un sabor característico y muy exquisito en nuestra ciudad gracias al diferente queso y harina que se utiliza para la elaboración de las mismas. A diferencia a los europeos que a pesar de que conste de los mismos ingredientes, *ni fregando* el sabor podría ser igual al de su panadería.

Sugerencia del Autor: Quesadilla con café, y listo para dormir.

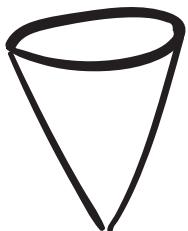
Quesadilla: No la mexicana. Panzuelo delicioso salidulce.

Cuchito/a: Que ya está viejito.

Ni Fregando: Expresión utilizada para denotar que no existe fuerza alguna con la que se logrará algo.



FORMA UN VASO DE CONO CON ESTA PÁGINA Y
SIRVETE UN CAFECITO.

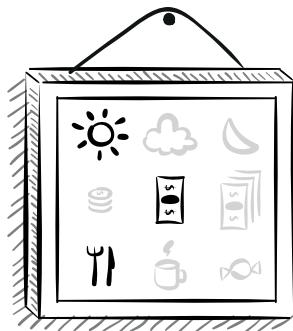


ería San Juan

Panadería San Juan

LOS MOTES DE SAN JUAN

Nicaragua & José Riofrío, San Juan.



Carmen Chasig es la propietaria de la que podría ser una de las huecas más reconocida en toda la ciudad “Los motes de San Juan”. Este es un pequeño puesto de fritada con mote ubicado en plena esquina y que lleva funcionando desde hace 65 años. El secreto del sabor y la sazón según Doña Carmen es quela comida la prepara en cocina de leña, y es ahí donde viene el éxito de los Motes de San Juan. Es tan conocido este lugar con decir que en 3 horas de trabajo se vende absolutamente todo. Aunque obviamente el proceso de cocción toma mucho más tiempo y esfuerzo que el de la venta. La calle Nicaragua desde las 10:00am hasta las 13:00pm siempre está poblada con personas que pasan por el lugar y que no pueden resistir el aroma o personas que específicamente vienen desde todo Quito para pedir un platito. Aun que de platito no tenga nada, ya que siempre viene repleto de comida y despues de comer uno siempre quedas **a full ó ya no jalas**. El principal requisito para venir a comer en esta hueca es no ser **adefesioso** por qué aquí no hay sillas o mesas, las sillas de este lugar son las verudas o los carros y la mano con la que se sostiene el plato es la mesa, pero a pesar de todo esto sin duda vale la pena probar un mote de San Juan.

Sugerencia del Autor: Platito de fritada, con bastante ají.

A Full: Estar muy lleno u ocupado.

Ya No Jalo: Expresión utilizada para expresar cansancio de algo o alguien.

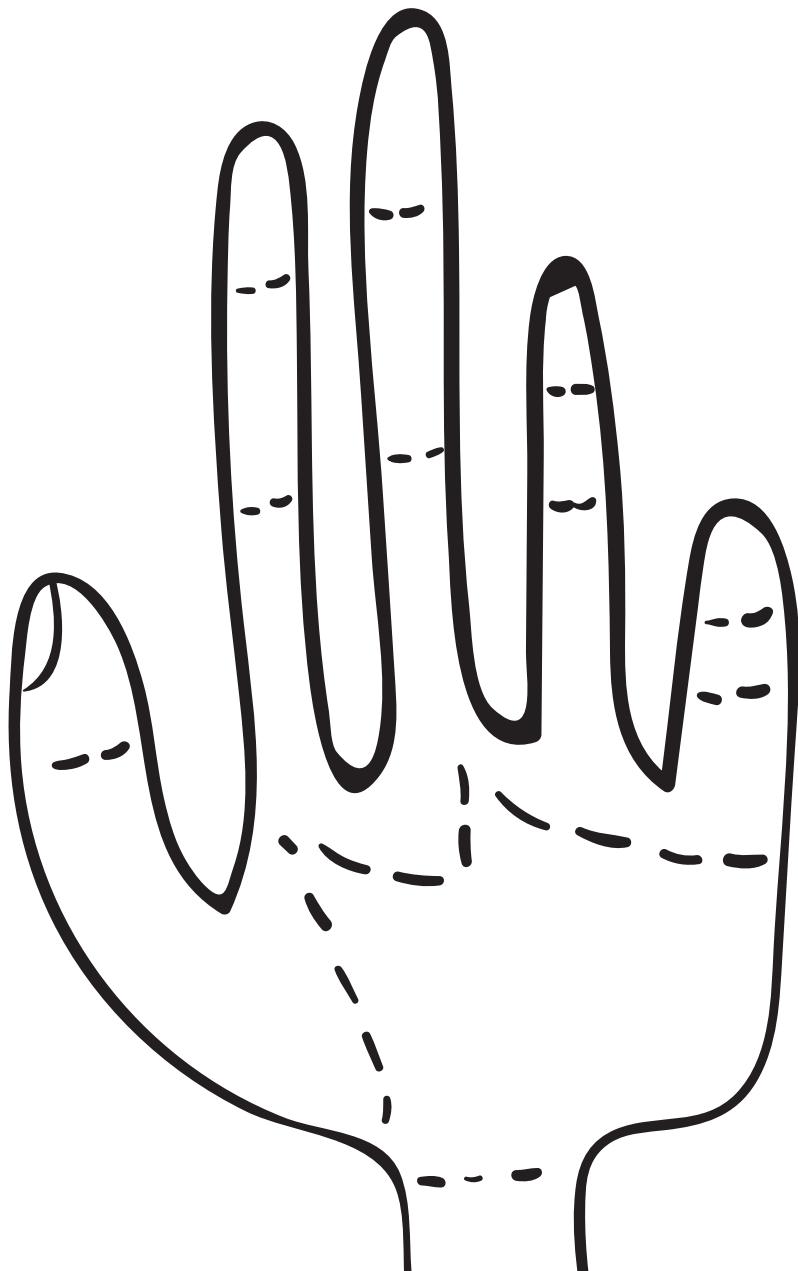
Adefesioso: Persona aniñada que le ve el pero a todo lo popular.

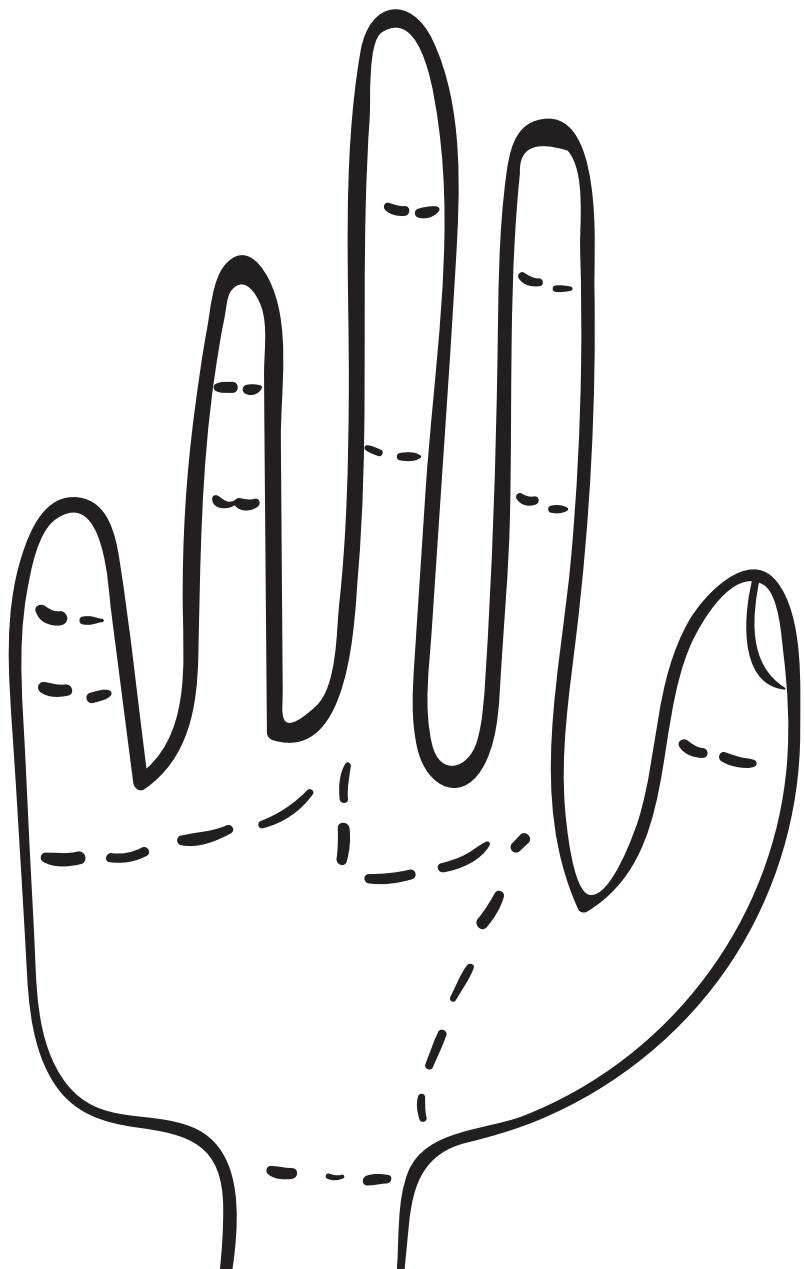


describe tu cena/almuerzo...

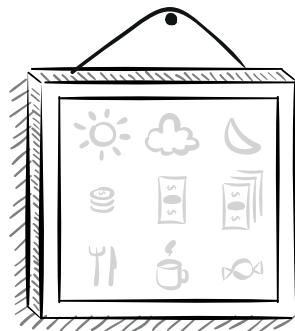
...SOLO UTILIZANDO TU BOCA

Utiliza estas hermosas manos para sostener tu platito, ya que no hay mesitas.





(COMPLETA TU PROPIA HUECA



Sugerencia del Lector:



