

# Nuestro Mercado

Periódico Mural

Gobierno de la Ciudad de México · Secretaría de Desarrollo Económico · Año 4 · No. 18 · Publicación Bimestral de Julio a Agosto de 2016 · Exhibición en versión digital en: [www.sedecodf.gob.mx](http://www.sedecodf.gob.mx)

MEDIO DE DIFUSIÓN PARA LOS MERCADOS PÚBLICOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO



La SEDECO, los locatarios del **Mercado Melchor Múzquiz** y el STCM festejan la remodelación y conmemoran su trayectoria como centro emblemático de abasto mediante la emisión del boleto del Metro.



## ¡ES TEMPORADA DE GRADUACIONES!

En la CDMX contamos con mercados especializados en vestidos, trajes y zapatos ideales para tu graduación. Como **Granaditas, Lagunilla Ropa y Telas, San Cosme y Calzado la Central**. ¡Visítalos!

## Aniversarios del Bimestre



### Julio

Carrera Lardizabal  
Culhuacán  
Emiliano Zapata  
Escandón  
Ing. Gonzalo P. Manterola  
Insurgentes  
Juárez  
La Purísima  
Melchor Múzquiz (Flores)  
Pantitlán Calle 4  
San Lorenzo Tezonco  
San Pedro de los Pinos  
Unidad Rastro  
Veinticinco de Julio  
Veinticuatro de Febrero  
Villa Coapa  
Zacatito

### Agosto

América  
Calzado La Central  
Churubusco  
Cuajimalpa  
Francisco Sarabia  
Granada  
Jardín Fortuna Nacional  
Nuevo San Lázaro  
Plan de Ayala Caracol  
Portales (Zona)  
San Andrés Totoltepec  
San Juan Tlihuaca  
Santa Cruz Meyehualco  
Santa Úrsula Coapa



### Ingredientes

- 4 filetes de pescado (150 grs c/u)
- 24 pz de camarón cocktail
- 200 grs pulpo cocido
- 200 grs de jaiva limpia
- 200 grs de surimi
- 24 pzp de ostión para cocktail
- 1 pza de cebolla
- 2 pza de jitomates
- Hojas de laurel
- Papel aluminio



Receta proporcionada por "Ostionería La Perla" Local 171, Mercado Azcapotzalco.

### Preparación

Extender el papel aluminio y colocar el filete, agregar por filete 6 camarones, 6 ostiones, 50 grs de pulpo, 50gr de jaiva, 50 grs de surimi, cebolla fileteada al gusto y jitomate picado. Sazonar con sal y pimienta al gusto, por ultimo poner las hojas de laurel. Una vez preparado cerrar el aluminio perfectamente.

Sobre una plancha caliente poner a cocer por aproximadamente 20 min.

¡Buen Provecho!

## ¿Sabías qué?

### Locatarios modernizan sus medios de cobro

La SEDECO junto con locatarios de los 329 mercados públicos se están modernizando en beneficio de consumidores aceptando pagos con tarjetas de débito y de crédito.



¡Se actualiza!

### ¡Acude a tu mercado más cercano y aprovecha de los beneficios de los pagos electrónicos!



Rolando Mercados

[/RolandoMercados](https://www.facebook.com/RolandoMercados) [@RolandoMercados](https://twitter.com/RolandoMercados)

[MiMercado CDMX](https://www.facebook.com/MiMercadoCDMX) [@MiMercadoCDMX](https://twitter.com/MiMercadoCDMX) [Abasto CDMX](https://www.facebook.com/AbastoCDMX) [@ABASTOCDMX](https://twitter.com/ABASTOCDMX)



### TELÉFONOS DE EMERGENCIA

066 POLICÍA 065 CRUZ ROJA 068 BOMBEROS 072 ATENCIÓN CIUDADANA locatel

Contraloría General  
5627 9700  
En Contra de la  
Trata de Personas  
01 800 5533 00

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO

