Written by Mario Gómez
Wednesday, 23 September 2026 16:46 - Last Updated Wednesday, 23 September 2026 17:03



En una cocina de madera y lámina, frente a la costa bajacaliforniana, una langosta recién salida del mar y la generosidad de un puñado de mujeres dieron origen a una de las historias gastronómicas más entrañables de México.

Sin imaginarlo, aquellas mujeres estaban construyendo una tradición que, con el paso de los años, convertiría a **Puerto Nuevo** en un **referente de la gastronomía de Baja California.**

Han pasado más de **70 años** desde entonces y la tradición continúa, una tortilla de harina tan grande como un plato, mantequilla derretida que escurre tibia por los dedos, arroz rojo, frijoles refritos y una salsa de molcajete que despierta el paladar en el momento justo, todo servido frente a un Pacífico que pareciera posar para ser admirado. Es el mismo ritual, el mismo sabor y la misma hospitalidad que en la década de los 50’s convirtieron a un poblado de pescadores en uno de los destinos gastronómicos más reconocidos del mundo.

Puerto Nuevo, en Playas de Rosarito, era entonces poco más que un conjunto de palapas frente al mar, sin hoteles ni restaurantes, ni carretera pavimentada que anunciara su existencia, apenas mar abierto y frío, redes tendidas a secar sobre la arena y la promesa oscura y espinosa de la **langosta roja de California** que los pescadores rescataban del fondo rocoso con trampas hechas con sus propias manos, y fue en ese paisaje humilde donde comenzaron a llegar los primeros turistas cruzando la frontera en busca de la emoción de la pesca deportiva, ajenos por completo a que estaban a punto de descubrir mucho más que un buen día de mar.

Al terminar la jornada, regresaban a tierra con su propia captura, orgullosos y hambrientos, y fue entonces cuando las esposas de los pescadores abrieron las puertas de sus casas y

convirtieron sus cocinas familiares en improvisados comedores donde no había recetarios ni técnicas sofisticadas, sino apenas lo que había a la mano; sal, pimienta, mantequilla derretida y el limón justo para despertar cada bocado, y así, sin proponérselo, sin buscar reconocimiento ni fama, dieron forma a una receta que terminaría por definir la identidad culinaria de todo un estado.

Lo que dio origen a esta tradición fue la más pura y sencilla hospitalidad de los lugareños, el genuino interés de compartir la mesa con quien llega de lejos, y ese gesto tan simple resultó ser, con el paso de los años, el ingrediente que ningún restaurante de lujo podría replicar jamás, esa autenticidad que solo nace cuando la comida se prepara con las manos de alguien que quiere que te sientas en casa.

Hoy, como entonces, la preparación respeta lo esencial, la langosta se limpia con cuidado, se parte a la mitad y se sazona apenas antes de freírse hasta quedar firme y ligeramente dorada, para servirse después con mantequilla caliente y limón junto al arroz rojo, los frijoles refritos y esas enormes tortillas de harina hechas a mano, perfectas para envolver cada bocado tal como se ha hecho desde siempre, sin prisa y sin pretensiones, con las manos y frente al mar.



Lo que comenzó como un favor entre vecinos y visitantes se transformó, con el paso de las décadas, en lo que hoy se conoce como la **Villa Langostera**, ese tramo entrañable de la carretera escénica que une Tijuana con Ensenada donde decenas de restaurantes familiares, muchos de ellos dirigidos todavía por las mismas familias fundadoras, mantienen viva la tradición y la heredan de generación en generación como quien hereda un secreto demasiado hermoso para guardárselo solo.

Ese legado sostenido durante siete décadas por mujeres que jamás imaginaron estar construyendo un patrimonio, hoy impulsa la economía de toda una región, da sustento a familias dedicadas a la pesca, a la cocina y al turismo, atrayendo cada año a miles de visitantes que recorren la costa con un único objetivo, sentarse a esa misma mesa que alguna vez fue solo la cocina de una casa de pescadores y que hoy simboliza la identidad de todo un pueblo.

Porque la **langosta estilo Puerto Nuevo** dejó de ser hace mucho tiempo una simple receta para convertirse en la prueba viva de que el patrimonio cultural no siempre nace en una academia ni en la mesa de un experto, sino en la generosidad cotidiana de quienes, sin saberlo, están tejiendo una tradición que sobrevivirá a todos; y quizás por eso, cada vez que alguien se sienta frente a una langosta recién servida en Puerto Nuevo, está sentándose, de alguna manera, a la misma mesa donde todo comenzó, la de aquellas mujeres que con lo poco que tenían le regalaron a **Rosarito** uno de los platillos más emblemáticos de México, y al mundo, una de esas historias que se cuentan mejor con las manos untadas de mantequilla y la mirada puesta en el mar