



¡Las bodas...!

Estas son las 10 películas que toda novia tiene que ver antes de llegar al altar.

PÁGINA 4



QUIEREN 'ROBAR' EL NOPAL MEXICANO

“Es difícil conseguir la cantidad de plantas que se necesitan ya que siempre hay contacto mexicano, no son solo los extranjeros. Siempre se necesita el contacto mexicano que conoce los espacios y el lugar para luego cultivarlas”

Investigadores aseguran que México ha perdido un recurso "histórico" de alimentos de corte: un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.



Planeta que cubren de verde las montañas de México. Este tipo de nopal se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

Conoce al México que...

Ante el riesgo de perder un recurso de corte: un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

Los científicos aseguran que el nopal "histórico" es un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

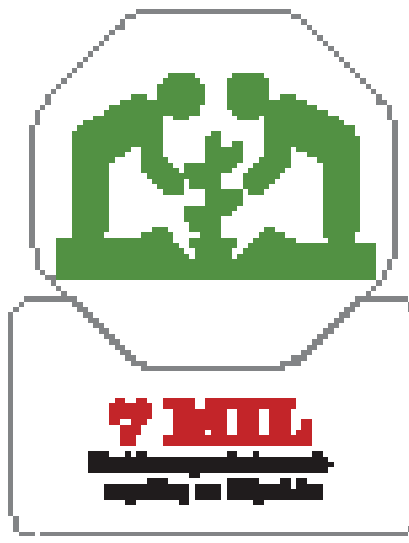
Por otro lado, aseguran que el nopal "histórico" es un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

Finalmente, aseguran que el nopal "histórico" es un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

que cubren de verde las montañas de México. Este tipo de nopal se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

Finalmente, aseguran que el nopal "histórico" es un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

Los científicos aseguran que el nopal "histórico" es un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.



BENEFICIOS

El nopal es una planta que crece en las montañas de México. Este tipo de nopal se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

Finalmente, aseguran que el nopal "histórico" es un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

Los científicos aseguran que el nopal "histórico" es un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

Finalmente, aseguran que el nopal "histórico" es un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

Los científicos aseguran que el nopal "histórico" es un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

Finalmente, aseguran que el nopal "histórico" es un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

Los científicos aseguran que el nopal "histórico" es un tipo de nopal que crece en las montañas de la Sierra Madre Occidental y que se usaba para hacer un tipo de queso que se consumía en la zona.

ZONAS ÁRIDAS Y SEMIÁRIDAS EN MÉXICO

