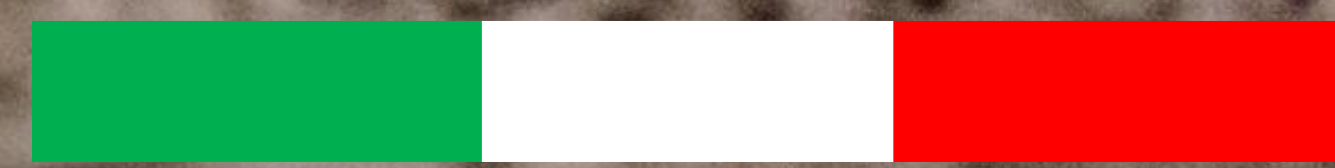




Vol.1 *Recetario Recetario* 2020
Coctelería sencilla con Sotol



Gintol Tonic

Ingredientes:

- 1.5 oz Gintol SEIS14 -
- 2 oz agua de pepino & limón -
- (Bonafont Levite)
- Agua Tónica premium (a llenar) -
- 2 trozos de cáscara de pepino -
- Hielo -

Preparación: *En un vaso agregue el Gintol, cáscara de pepino, el agua de pepino/limón y hielo. Agite preferentemente con un shaker, vierta la mezcla filtrando sobre un vaso con hielo y agregue agua tónica hasta llenar el vaso. Por último, agregue un trozo de cáscara de pepino fresca.*



ALDAMA *Champagne*

Ingredientes:

2 oz Grand Sotol SEIS14 -

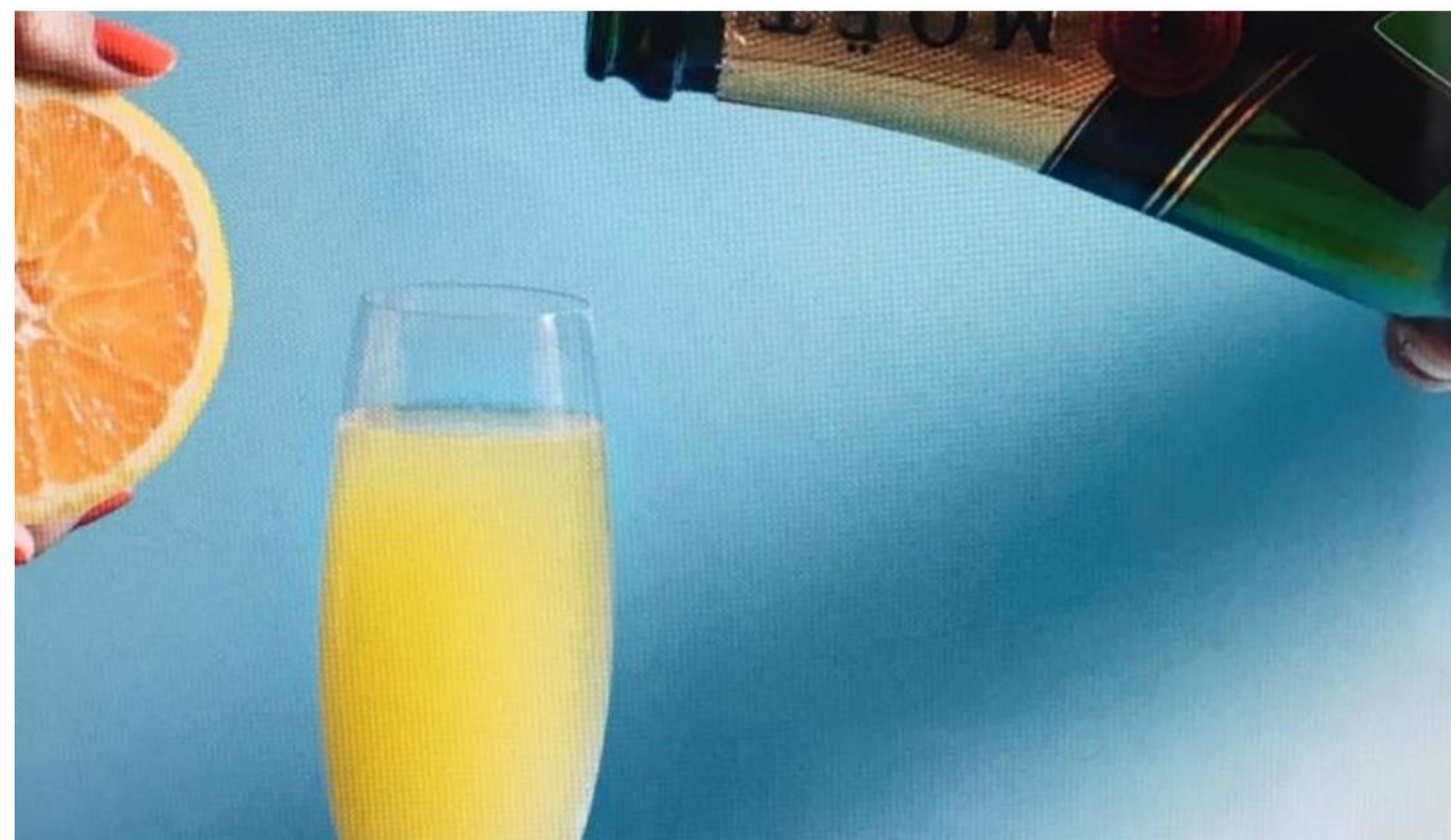
1 oz zumo de limón -

1.5 cucharada de jarabe de sotol o agave -

Champagne o Vino Cava a llenar -

Cherry y cáscara de limón -

Preparación: Verter en un shaker el Grand Sotol, jugo de limón, jarabe y hielo y agitar. Después, verter sobre una copa champagnera filtrando el hielo. Posteriormente agregar champagne previamente congelada y decorar con un trozo de cáscara de lima o limón y una cereza en forma de pincho.





Guayava Tonic

Ingredientes:
1.5 oz Gintol SEIS14 -
2 oz pulpa de guayaba -
1 dash de jugo de limón -
Agua Tónica premium -
Rodaja de Toronja, naranja o limón

Preparación: *Tomar la pulpa de dos guayabas y machacarlas verterla en un shaker con el Gintol el dash de limón y Hielo, agitar fuertemente y servir filtrando en una copa para Ginebra con hielos, agregar una rodaja de cítrico pegándola contra la pared interna de la copa y verter el agua tónica premium. ¡Salud!*



BLODY Sotol

Ingredientes:
2 oz Grand Sotol SEISI4 -
1 oz zumo de limón -
1 taza de Clamato -
½ onza de jugo Maggie -
½ onza de jugo de Soya -
½ onza de jugo de inglesa -
2 pizcas de pimienta -
2 pizcas de sal -
1 pizca de chile Tajín -
Carne seca y apio fresco -
Pulpa de chamoy -

Preparación: Verter en un vaso o jarra los ingredientes y revolver hasta que quede al gusto el sabor de sal, aparte despedace carne seca deshidratada en trozos casi como machaca y reserve en un plato con sal. Tome un vaso donde vaya a servir el trago final y con la pulpa de chamoy moje las orillas bien basto, posteriormente pase las orillas sobre la carne seca para que se adhiera junto con la sal, agregue hielos al gusto y vierta el concentrado Blody Sotol y decore con un apio y un trozo de carne seca. ¡Salud!





Martini

Samalayuca

Instrucciones

Ingredientes: 3 oz Gintol SEIS14 -
½ oz de Vermut Seco -
2 Aceitunas ó 2 cherry
envinada -
Hielo -

Preparación: enfriar un vaso martinero con hielo, una vez frio quitar hielo y *verter en el vermut paseándolo por todas la copa, dejar reposar. Tomar un shaker y verter el Gintol junto con hielo y agitarlo delicadamente hasta que el shaker se enfríe, quitar del vaso martinero el excedente de vermut y guardarlo, posteriormente verter el Gintol filtrando sobre la copa , presentarlo con un pincho de aceitunas o cherrys . ¡Salud!*



CARAJILLO

del Desierto

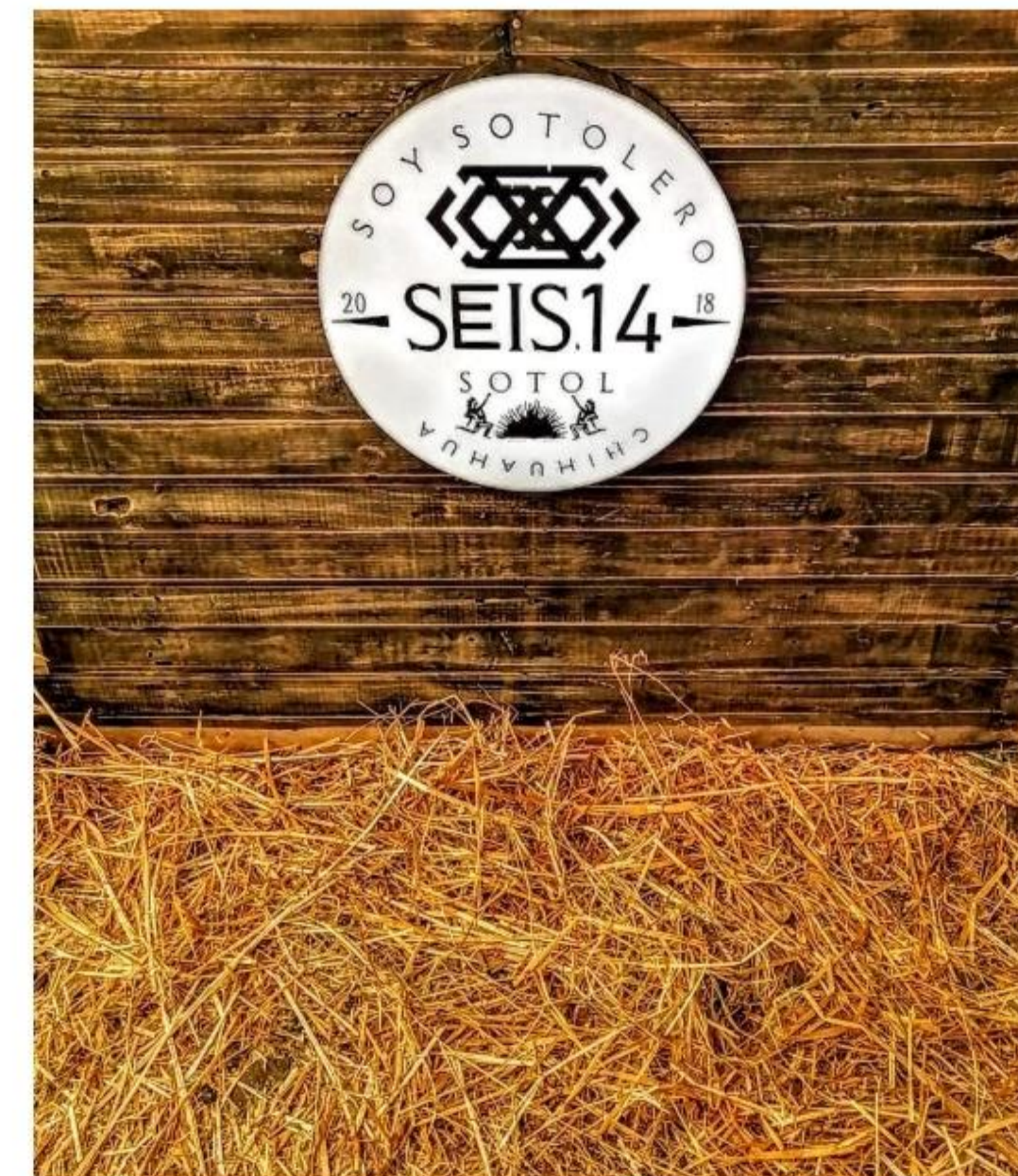
Ingredientes:

- 1.5 oz Grand Sotol SEIS14
- 1/2 oz jugo de naranja fresco
- 1 dash de jarabe de Sotol o agave
- 1 oz crema irlandesa
- 1 carga de café espresso
- 1 rodaja de naranja
- Hielo

Preparación:

- Carajillo del desierto noche : *En un shaker agregue los ingredientes y agite. Una vez realizado prepare un vaso old fashion, agregue hielo al gusto y el concentrado filtrado, acompañe con una rodaja de naranja. ¡Salud!*

- Carajillo del desierto día: Siga el mismo proceso que el anterior pero elimine el jarabe y la rodaja de naranja y agregue 1 onza de crema irlandesa al momento de agitar. ¡Salud!



GINTOL *Beer*

Ingredientes:

1.5 oz Gintol SEIS14 -

1/2 oz de jarabe de sotol o agave -

1 oz de zumo de limón -

1 clara de huevo -

1 cerveza Pacifico o Victoria -

Hielo -

Preparación: Verter en un shaker el Gintol, la clara, el jarabe y el zumo de limón con el gusano que trae el colador. Agite en seco para que la clara espume. Prepare un vaso con hielo, agregue el concentrado y posteriormente con una cuchara la cerveza hasta que se forme una espuma alta y revuelva el fondo delicadamente para no perder la espuma; no se preocupe le va a sobrar cerveza para echarse otro traguito. ¡Salud!

Nota. Si tiene acceso a cerveza artesanal mexicana cambie por una IPA o APA



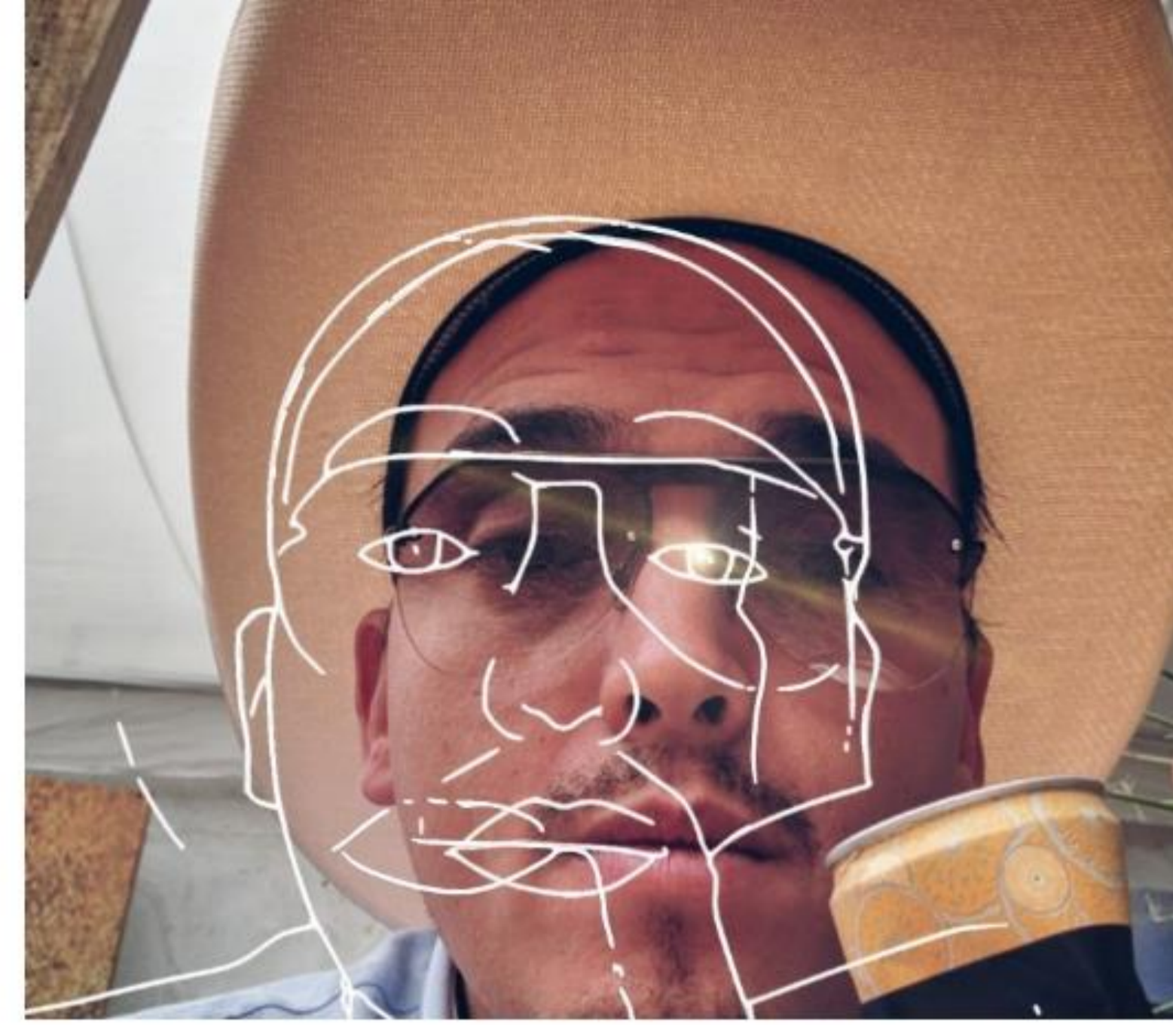
RANCH Water

Ingredientes:
1.5 oz Grand Sotol SEIS14 -
1/2 oz de zumo de limón -
1 dash de jarabe de sotol o agave -
1 botella de agua mineral -
Hielo -

Preparación: En un vaso largo servir el Sotol, jugo de limón y hielo, posteriormente servir con agua mineral gasificada y mezclar con una cuchara, sirvan con un top de limón. ¡Salud!

Nota. El Ranch Water es una de las bebidas mas refrescantes para el calor, si te gusta lo dulce puedes agregarle un dash de jarabe de sotol o agave para endulzar.

Nota. De preferencia utilizar agua topo chico por la gran permanencia de las burbujas.





SEIS14
GINTOL

Sotol Abocado, Especiado y Perfumado como Cereza
Enebro / Dasyliroa Wheeleri
JOVEN
100% SOTOL PURO

ALDAMA COMPAGNIA
HECHO EN MEXICO

15% Alc Vol (30 PROOF)

