

# TRES COCTELES CON MEZCAL



## CLÁSICO MODERNO: MEZCAL MARGARITA

*Una versión sofisticada y ahumada del clásico margarita. Perfecta para empezar.*

**Ingredientes:** \* 60 ml (2 oz) de Mezcal Joven (espadín es una buena opción) \* 30 ml (1 oz) de Licor de Naranja (Cointreau o Triple Sec)

\* 25 ml (0.8 oz) de jugo de lima fresco . \* 15 ml (0.5 oz) de Jarabe de Agave (o simple). Una rodaja de lima o una pizca de sal para escarchar el vaso (opcional)

**Preparación:** Escarcha el borde de una copa margarita o un vaso bajo con sal (opcional pero recomendado). En una coctelera llena de hielo, vierte el mezcal, el licor de naranja, el jugo de lima y

**el jarabe de agave. Agita vigorosamente durante 12-15 segundos. Cuela el contenido en tu vaso preparado, con hielo nuevo o sin hielo. El ahumado del mezcal se corta con la acidez cítrica y la dulzura del licor de naranja, creando un equilibrio perfecto.**

## **HERBÁCEO Y REFRESCANTE: OAXACA OLD FASHIONED**

### **Ingredientes:**

**\* 60 ml (2 oz) de Mezcal Reposado o Añejo (para más suavidad)**

**\* 5 ml (1 cucharadita) de Jarabe de Agave. \* 2-3 trazos de Bitters de Angostura. \* 1 Trazo de Bitters de Chocolate (opcional, pero increíble)**

**Guarnición:** Twist de naranja (una larga tira de piel)

**Preparación:** En un vaso old fashioned (o de rocas), vierte el jarabe de agave y los “bitters”. Agrega una bola grande de hielo o un cubo grande.

**Vierte el mezcal sobre el hielo. Revuelva suavemente y con cuidado durante 30-45 segundos para enfriar y diluir la bebida lentamente.**

**Exprime el twist de naranja sobre la bebida para exprimir sus aceites esenciales y luego pasa el twist por el borde del vaso antes de introducir.**

**Los sabores ahumados y terrosos del mezcal se realzan maravillosamente con la complejidad de los “bitters” y los cítricos del twist de naranja. Es un cóctel sofisticado y contemplativo.**

## **ViBRANTE Y PiCANTE: PENiCiLLiN DE MEZCAL**

**Este cócktail es una experiencia sensorial: ahumado, picante, ácido y dulce.**

### **Ingredientes:**

- \* 45 ml (1.5 oz) de Mezcal Joven (espadín)**
- \* 20 ml (0.75 oz) de Jugo de Jengibre Fresco (raya jengibre y exprímelo)**
- \* 20 ml (0.75 oz) de Jugo de Limón Amarillo fresco**
- \* 15 ml (0.5 oz) de Jarabe de Miel (disuelve miel en agua caliente a partes iguales y deja enfriar). Float final: 7-10 ml (0.25 oz) de Mezcal Ahumado (como Del Maguey Chichicapa o Vida) o un Whisky Scotch Ahumado (como Laphroaig).Guarnición: Una rodaja fina de jengibre o una pieza de cristal de jengibre confitado.**

**Preparación:** En una coctelera, combina el mezcal joven, el jugo de jengibre, el jugo de limón y el jarabe de miel. Llena la coctelera con hielo y agita bien durante 10-12 segundos. Cuela el contenido sobre un

**vaso lleno de hielo (preferiblemente en bloque o grande). El toque clave: Con una cuchara para cócteles, vierte suavemente el "float" del mezcal más ahumado sobre la parte superior del vaso. No lo mezcles; la idea es que al beber, la nariz capte el aroma intenso y ahumado primero. Decora con la rodaja de jengibre. SALUD !**