**¿Quién dijo que la Rosca de Reyes**

**solo era un día al año?**

**CDMX a 5 de Enero de 2021.** El día ha llegado, seguro no has pegado el ojo en toda la noche, la emoción te sobrepasa y no dudas en saltar de la cama apenas entra un tenue rayo de sol por la ventana. Corres hacia el árbol de navidad y tal como esperabas, descubres los regalos que los Reyes Magos han dejado para ti. Así transcurrían los Días de Reyes cuando éramos niños, ¿te acuerdas? El Día de Reyes marca el fin de las fiestas decembrinas y el regreso a la escuela para los niños, en el caso de los adultos, el regreso a la oficina. Sin embargo, el hecho de que ya seas tú quien pague los impuestos no significa tener que dejar de sentir la calidez y felicidad de estas fechas.

Indudablemente no existe sabor alguno que logre inundarnos de este sentimiento como lo hace la tradicional Rosca de Reyes. Y como todos merecemos recibir un obsequio para consentirnos, la mixóloga Anny Barrera tomó esta delicia como inspiración para crear dos cócteles de la mano de Woodford Reserve y BenRiach, whiskies dignos de un verdadero rey. Su objetivo es lograr que cada trago nos remonte a esa tradicional reunión familiar en la que se reparte la rosca y se sortean pequeños figurines que comprometen al afortunado a llevar los tamales el 2 de febrero. Justo lo que necesitamos ahora que debemos mantenernos en casa para cuidarnos.

Una verdadera Rosca de Reyes es aquella que ha sido decorada con tiras del delicioso dulce mexicano conocido como ate y que, algunos afirman, representan las joyas en las coronas de los reyes. Por ello, nuestro primer cóctel ha sido bautizado **‘La Corona de Melchor’.** Si bien es un trago exquisito, verás que es realmente sencillo de preparar.

**Ingredientes:**

* 50 ml de Woodford
* 20 ml de mandarina
* 25 ml de jarabe almendras
* 30 ml crema para batir
* 1 clara de huevo
* Top de soda
* Ate rojo y ate verde

**Preparación:** Combinar el whiskey Woodford, el jugo de mandarina, jarabe de almendras, la crema para batir y la clara de huevo. Hacer doble shake y servir en vaso highball. Decorar con slides de ate rojo y ate verde.

Otro elemento fundamental de la tradición es acompañar la rosca con un delicioso chocolate caliente. Aquí te presentamos la versión para los grandes de la familia: **‘Cacao de Belén’**

**Ingredientes:**

* 50ml de BenRiach
* 1 hueso de mamey
* 100 gr de cacao natural
* 1 litro de leche de almendras
* Técnica: Directa al vaso y colado
* Vaso: taza de peltre

**Procedimiento:** Colocar la leche caliente con el cacao y el hueso de mamey en la licuadora y colar finamente para después ponerlo en la taza.

Garnish: slide de mamey trozos de cacao por encima

Estos cócteles son una excelente opción para preparar. ¿Lo mejor? Podrás prepararlos cualquier día de enero, ya sea hoy o hasta que la última panadería prepare la última Rosca del año. Sin importar cuál sea tu situación, ya sea que estés junto a tus seres queridos o te encuentres en casa cuidando tu salud, nunca dejes de sentir la magia y recompensarte con obsequios especiales, ¡te los mereces!