**El fantasma de Jack regresa con espeluznantes cócteles para esta temporada**

**CDMX, México a 25 de octubre de 2021**-. Hace unos años un fantasma muy especialvolvió al mundo de los vivos para visitar varios bares de la Ciudad de México, en donde se crearon una serie de enigmáticos cócteles con las diferentes expresiones de **Jack Daniel’s**, los cuales fueron inspirados en la personalidad única y espíritu aventurero del fundador y creador del icónico **Tennessee Whiskey**. ¿Su nombre? **Jasper Newton Daniel**, mejor conocido por sus amigos como **Mr. Jack.**

En esta época del año llena de misterios, **el fantasma de Jack** regresa para crear con la ayuda de la reconocida mixólogaMafer Tejada, una serie de espeluznantes cócteles con **Jack Daniel’s Old No. 7**, **Tennessee Honey** y **Tennessee Apple**. Ideales para replicar en casa durante esta temporada, con ingredientes para satisfacer a todo tipo de paladares.

Para **Old No.7** inventaron dos recetas homenaje al clásico cóctel **Jack & Coke** que desde su creación en 1907, se ha convertido en el trago más popular del mundo. La primera es ‘**Salted caramel Jack & Coke'**, inspirada en los colores cálidos del otoño.

**Ingredientes:**

* 40 ml de Jack Daniel’s Old No. 7
* 10 ml de jarabe de caramelo salado
* 50 ml de Coca Cola de vainilla
* Hielo lingote

**Garnitura:** Cubito de caramelo

**Cristalería**: HighBall

**Procedimiento:** En un shaker agregar los 10 ml de jarabe de caramelo salado y los 40 ml de Jack Daniel’s Old No.7. Agitar vigorosamente por quince segundos y verter el cóctel en un vaso highball para finalmente añadir la Coca Cola de vainilla.

La segunda receta es ‘**Cherry Jack & Coke’**, una gran opción para los amantes de los sabores agridulces, en donde el toque de distinción dependerá de la cereza de su preferencia.

**Ingredientes:**

* 40 ml de Jack Daniel’s Old No. 7
* 10 ml de jugo de cereza
* 90 ml de Coca Cola
* Hielo cubo
* 1 frasco de cereza marrasquino

**Garnitura:** una cereza

**Cristalería**: Highball

**Procedimiento:** En un vaso highball agregar todos los ingredientes y mezclarlos con ayuda de un agitador, luego decorar con una cereza, tapioca (al gusto) y añadir poco de jarabe de cereza.

Para los que prefieren los sabores dulces, **Tennessee Honey** es la mejor opción, por ello, Mr. Jack y Mafer Tejada decidieron crear dos cócteles con ingredientes que son un *must* de la temporada.

El primer cóctel se llama ‘**Coffee Honey’**, el cual funciona como un excelente aperitivo para los amantes del café con un toque de miel.

**Ingredientes:**

* 40 ml de Jack Daniel’s Tennessee Honey
* 40 ml de licor Amaro
* 15 ml de licor de cafe
* 40 ml de café Espresso
* Esfera hielo

**Garnitura:** Granos de café

**Cristalería:** Old Fashioned

**Preparación:** En un shaker se agregan todos los ingredientes, agitar vigorosamente por quince segundos. Después añadir un poco de canela y cardamomo ahumado en un vaso Old Fashioned, descartar el humo y verter el cóctel.

La segunda receta lleva por nombre **‘Pumpkin Honey’**, que por sus ingredientes será como probar un postre hecho cóctel.

**Ingredientes:**

* 40 ml de Jack Daniel’s Tennessee Honey
* 15 ml de jugo de limón amarillo
* 90 ml de soda de pumpkin pie
* Esfera hielo o cubo

**Garnitura:**  Dulce de caramelo macizo

**Cristalería:** vaso highball

**Preparación:** Agregar todos los ingredientes en un vaso highball, mezclarlos con ayuda de un agitador y para finalizar decorar con el dulce de caramelo macizo.

Como Mr. Jack y Mafer saben que a los mexicanos nos encanta la manzana, las dos últimas recetas están llenas de sabores cítricos mezclados con **Tennessee Apple.**

**‘Apple Punch Trick’** es un cóctel para todos los que disfrutan de los sabores frutales con un toque herbal.

**Ingredientes:**

* 30 ml de Jack Daniel’s Tennessee Apple
* 15 ml de vino tinto
* 15 ml de jarabe de piña
* 15 ml de aperitivo americano
* 3 dashes de bitter de limón
* Top de agua mineral
* Sin hielo

**Garnitura:** Crocante de manzana

**Cristalería:** Copa coupette

**Preparación:** En un shaker agregar todos los ingredientes y agitar durante veinte segundos. Después en una copa coupette previamente enfriada, verter él cóctel con un doble colado y finalmente decorar con flores de temporada y crocante de manzana.

Para finalizar, **‘Green Jack‘** es para aquellos que disfrutan de una coctelería más natural.

**Ingredientes:**

* 30 ml de Jack Daniel’s Tennessee Apple
* 10 ml de miel mantequilla
* 10 ml de jugo de limón amarillo
* Soda de manzana verde y matcha
* Hielo lingote

**Garnitura:** Crocante de manzana

**Cristalería:** Vaso fizz

**Preparación:** Agregar todos los ingredientes a excepción de la soda de manzana verde y matcha en un shaker. Agitar vigorosamente durante quince segundos para después servir en un vaso fizz, luego añadir el top de soda y decorar con un crocante de manzana.

Este 2021, el viaje de Mr. Jack será corto, pero estas recetas seguirán siendo parte de su legado. Mientras esperamos su regreso, no olviden seguir el trabajo de Mafer Tejada con Jack Daniel’s en Casa Prunes.

**Acerca de Jack Daniel’s Tennessee Whiskey**

Jack Daniel's®, el *whiskey* más vendido en el mundo, proviene de la destilería más antigua registrada en Estados Unidos, la Destilería Jack Daniel. Fundada en 1866 por Jasper Newton Daniel, mejor conocido como Mr. Jack Daniel en Lynchburg, Tennessee, donde después de más de 150 años se sigue haciendo cada gota de éste icónico whiskey. Jack Daniel's está hecho con la mejor malta de maíz, centeno y cebada. El proceso se realiza con agua del manantial de la cueva Spring Hollow que es libre de hierro, para después pasar por un filtro de carbón de maple cuyo resultado reposa en barricas de roble blanco americano, que son utilizadas solo una sola vez.

La familia de Jack Daniel’s está conformada por: Jack Daniel’s Old No. 7, Jack Daniel’s Tennessee Honey, Jack Daniel’s Gentleman Jack, Jack Daniel’s Single Barrel, algunas Ediciones Especiales y los Jack Daniel’s Ready to Drink. Jack Daniel's es una marca que pertenece a Brown-Forman Corporation y que cotiza públicamente en el New York Stock Exchange (NYSE).

Para saber más visita: <https://www.jackdaniels.com>

**Síguenos en:**

Facebook:<https://www.facebook.com/JackDanielsMx>

Twitter: <https://twitter.com/jackdaniels_mx>

Instagram: <http://instagram.com/jackdanielsmexico>

YouTube: [https://www.youtube.com/user/JackDaniel](https://www.youtube.com/user/JackDaniels)

**Contacto para prensa**

**QPRW**

José Sámano

jose@qprw.co