***Jack Daniel’s y sus bebidas preparadas aparecen en la segunda temporada de Parrilleros México***

**La competencia continua y en esta ocasión, las brasas siguen**

**ardiendo, pero ahora al sabor del Tennessee Whiskey**

**Ciudad de México a 23 de septiembre de 2021.-** Desde el pasado 12 de septiembre, los domingos son de Parrilleros. El reality show transmitido por el canal Space, en el que cada semana el renombrado chef Toño de Livier, además de compartir sus consejos culinarios, se enfrenta a los mejores parrilleros del país en una serie de retos gastronómicos con ingredientes llenos de aromas y sabores que resaltan al calor de las brasas. En este segundo episodio tocó el turno a las versiones de bebidas preparadas de Jack Daniel’s.

Se trata de **Jack & Ginger y Jack & Apple,** que se convirtieron en las elegidas para que los participantes José Daniel Enciso y José Luis Serdio prepararan un platillo que integrara de manera perfecta y equilibrada estas bebidas.

Las versiones de bebidas preparadas de **Jack Daniel’s** enlatan las recetas clásicas de la coctelería mundial con el sabor icónico del **Tennessee Whiskey**, que gracias a sus notas de vainilla y caramelo, a su filtrado gota a gota a través de carbón de maple y a sus toques amaderados obtenidos por su tiempo de maduración en barricas nuevas de roble blanco americano, ayudan a resaltar el sabor de todo aquello que se prepare a las brasas y que tenga ese toque ahumado.

Conoce los platillos de estos talentosos Parrilleros.

**Mollejas de res caramelizadas con Jack & Ginger**

**Autor de la receta del reto:** José Daniel Enciso

**Ingredientes:**

* 3 mollejas de res
* 1 pan baguette o barra rústica de pan
* 1 diente de ajo
* 1 brote de eneldo
* 2 Limones reales
* 50 grs azúcar
* **1 lata de Jack & Ginger**
* 100 ml de vinagre (elige el de tu preferencia)
* Sal
* Pimienta

**Preparación:**

 1. - Limpiar las 3 mollejas retirando toda la grasa del exterior, inclusive el tejido conectivo. Vaciar en un bowl el vinagre, sumergirlas (deben estar completamente cubiertas) y dejarlas reposar entre 15 y 120 minutos. Mientras tanto, hay que encender el asador para que una vez desflemadas, se coloquen a fuego indirecto alrededor de 20 minutos por lado.

2. - Cortar la punta de todos los dientes de ajo y envolverlos en papel aluminio con sal, pimienta y aceite de oliva, para después colocarlos durante 25 minutos a fuego indirecto hasta obtener una pasta.

3. - Para la reducción de **Jack & Ginger,** partir dos limones reales por la mitad y tatemarlos a fuego indirecto. Después en una cazuela pequeña y ancha, verter el contenido de la lata de **Jack & Ginger** y dejarla a fuego medio hasta que disminuya a la mitad, luego añadir el jugo de las dos mitades de limón junto con los 50 grs de azúcar, revolver constantemente hasta encontrar la consistencia correcta, pero sin llegar a la caramelización.

Si eres de los que prefiere un poco de picor, puedes agregar 1 chile habanero finamente picado.

4.- Rebanar el pan con un grosor de dos dedos, con un cuchillo para mantequilla untar la pasta de ajo para luego colocarlos a fuego indirecto durante 10 - 15 minutos hasta lograr el dorado perfecto.

5.- Una vez que las mollejas ya estén cocinadas con la reducción de **Jack & Ginger**, colocarlas en el asador a fuego directo para caramelizarlas. Después agregar sal y pimienta al gusto y ponerlas sobre el pan dorado para verter un poco más de reducción y finalmente utilizar el brote de eneldo y los limones asados para decorar.

**Rib eye con salsa Jack & Apple**

**Creador:** José Luis Serdio

**Ingredientes:**

* 400 gr de Rib eye steak
* 50 gr de ajo
* 150 gr mantequilla
* 30 gr tomillo fresco
* 30 gr romero fresco
* 20 gr sal de grano
* 5 gr pimienta molida
* **1 lata de Jack & Apple**

**Preparación:**

1. - Rebanar los 400 gr de Rib Eye para poder sellarlos fácilmente, 5 minutos por cada lado serán suficientes para lograrlo.

2. - En una sartén previamente calentada, poner a derretir mantequilla y mezclarla con los trocitos de ajo para después sazonar con el tomillo y el romero.

3. - Ya que se obtuvo la mantequilla de ajo, es momento de colocar la carne en la sartén durante unos minutos para glasearla y después continuar con el baño de **Jack & Apple**, la reducción estará lista al obtener una consistencia muy cremosa.

4. - Una vez hecho esto, retirar las rebanadas de Rib Eye de la sartén y dejarlas reposar durante varios minutos en un contenedor cubierto con papel aluminio.

5. - Transcurrido el tiempo, retirar la carne del contenedor y verter los jugos que se desprendieron a la sartén y rectificar sabor con un poco de sal y pimienta al gusto.

6. - Finalmente servir en un plato, decorar las rebanadas de rib eye con un poco de tomillo, romero y bañarlo al gusto con la salsa de jengibre elaborada con **Jack & Apple**.

Con estos platillos llenos de texturas y sabores, José Daniel y José Luis reafirmaron el por qué fueron parte de Parrilleros y demostraron la versatilidad de la familia **Jack Daniel’s** en la gastronomía. Si bien **Jack & Ginger y Jack & Apple** fueron los protagonistas de estas recetas, la familia de productos cuenta con una variedad de mezclas que le darán ese toque único a tus creaciones.

Recuerda siempre tener un consumo moderado y responsable, además de no perderte Parrilleros, todos los domingos por Space.

**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

5540443910

jose@qprw.co