**En este mes patrio, no todo es tequila. Te presentamos tres recetas con whisky para tu noche mexicana.**

Septiembre es uno de los meses más importantes en la vida del mexicano, ya que reconecta con sus raíces y el orgullo de pertenecer a su tierra, siendo el pretexto perfecto para consumir ingredientes y platillos locales.

Durante mucho tiempo, el protagonista del mes ha sido el tequila, pero con el tiempo esto se ha diversificado, dando paso a otro tipo de bebidas. Este es el caso del whisky, ¿sabías que durante el 2019, las búsquedas de cócteles con whisky, se triplicaron durante septiembre?

En BenRiach, Old Forester y Woodford Reserve, nos dimos a la tarea de crear tres recetas únicas que reflejen la identidad de nuestro país, utilizando ingredientes locales. Anny Barrera es la creadora de este festín, el cual te sorprenderá no solo por sus recetas icónicas, si no por la facilidad de replicarlos en casa.

Para BenRiach, creó ‘Fruto ancestral’ siendo el xoconostle y el chile chipotle, las estrellas de este icónico cóctel.

Ingredientes:

50ml de BenRiach

Jugo de xoconostle

Jugo de limón verde

Jarabe de chile chipotle

Vaso sugerido: Highball

Preparación:

En un vaso colocar todos los ingredientes, revolver y servir en un vaso.

Agarrar un chile chipotle, partirlo a la mitad y añadirlo como garnitura.

Preparación jarabe chile chipotle:

Agregar en un recipiente partes iguales de azúcar, agua y chile chipotle. Hervir. Una vez que alcancé a burbujear, apagar y dejar enfriar. Vaciar el líquido en una licuadora para que termine de triturar. Posteriormente, colar para obtener un líquido sin grumos.

‘Flores y sabores’ es la receta para Old Forester, en la que se incorpora uno de los ingredientes más arraigados en la gastronomía mexicana: la jamaica. A pesar de no ser un ingrediente de origen mexicano, las plantas de jamaica más cotizadas a nivel global, son las que año con año se siembran en el estado de Guerrero.

Ingredientes:

60ml de Old Forester

Vermouth fusionado en jamaica

Jerez tío Pepe

Bitter de naranjas

Bitter de angostura

Vaso sugerido: copa martinera

Preparación:

Colocar en un vaso los ingredientes, revolver. Por último, agregar la garnitura, un twist de naranja.

Preparación Vermouth fusionado en jamaica:

Por 750 ml de Vermouth, agregar de 50 a 75 gm de jamaica deshidratada. Dejar reposar por aproximadamente media hora. Posteriormente colar.

Por último, para Woodford Reserve creó ‘Destellos patrios’, en el cual fusiona una gran combinación de ingredientes, ya bien conocidos por el paladar del mexicano: pepino y romero.

Ingredientes:

50 ml Woodford Reserve

Monin de pepino

Romero

Jugo de limón amarillo

Vaso sugerido: Copa Couoh

Preparación:

Colocar los ingredientes en un vaso y revolver perfectamente hasta que queden fusionados. Agregar como garnitura, un slay de pepino.

Todos estos ingredientes los puedes encontrar en cualquier tienda, recauderia o supermercado. Llena tu noche mexicana con estas increíbles recetas que preparamos para ti.

**Acerca de Woodford Reserve**

La clave del éxito actual de Woodford Reserve, radica en la innovación que le inyectan de Elizabeth McCall y Chris Morris, asistentes de destilería. Ambos comparten la creencia que la clave para crear el más fino Bourbon no solo es tiempo y paciencia, también ciencia y arte. Juntos crean whiskies que son todo un espectáculo para los sentidos. La sustentabilidad es una parte importante dentro del proceso de creación, el 98% de el material empleado es reciclado; el 97% de los restos de comida son usados como composta.

El sabor perfectamente equilibrado de nuestro Bourbon se compone de más de 200 notas de sabor, desde grano y madera, hasta aromas dulces, especias y notas tanto frutales como florales.

**Acerca de Old Forester**

El favorito de los bartenders, honra el legado de su fundador George Garvin Brown, quien puso su firma en cada botella. Old Forester es el primer Bourbon embotellado de la historia rico en sabor. Tiene notas que lo hacen picante y robusto, así como su olor característico a café dulce con chocolate, endulzado con azúcar, mantequilla y un toque de licor.

Ha sido elogiado por muchos, su más reciente galardón fue en 2018, llevándose oro en el American Whiskey Masters.

Old Forester es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation.

Para más información, visita:<https://www.oldforester.com/>

Síguenos en:

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

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

Instagram: <https://www.instagram.com/oldforester/>

**Acerca de BenRiach**

BenRiach refleja la habilidad, el conocimiento y experiencia en cada gota. Cada botella es testimonio de su historia, la cual data desde el siglo XIX, siglo en el que se construyó la destilería que actualmente sigue operando. Pocas destilerías en Escocia tienen un futuro tan emocionante.

En 2015, la destilería de BenRiach fue nombrada como la mejor destilería de whisky del año en el ‘Icons of Whisky Awards’.

BenRiach es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation

Para más información, visita:<https://www.benriachdistillery.com/>

Síguenos en:

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

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

Instagram: <https://www.instagram.com/benriach/>