**Tequila Herradura Ultra y Alba Cocina Local se unen para crear una versión única de Chile en Nogada con tequila**

* *El chef Alejandro Cabral y Mafer Tejada presentan un maridaje Hecho de México que estará disponible durante agosto y septiembre.*
* *Ofrecerán dos versiones de Chile en Nogada: tradicional y vegetariano.*

**CDMX, México, 14 de agosto de 2019.-** Tequila Herradura, en conjunto con el Chef Alejandro Cabral y la mixóloga Mafer Tejada, presentan el primer Chile en Nogada que incorpora el tequila en su elaboración. Esta tradicional combinación originaria de Puebla; además de ser patrimonio de nuestro país, representa una leyenda llena de historia y un ícono inigualable de la temporada.

El Chef Cabral decidió dar un giro a la receta y reinterpretar un platillo típico que conlleva mucha responsabilidad y respeto en su preparación. En esta ocasión se atrevió a retarse como profesional, alzar su voz y presentar dos versiones complejas y distintas del Chile en Nogada: uno vegetariano y otra tradicional para incorporar las notas de cata del Tequila Herradura Ultra, siempre dando protagonismo a los elementos principales de éste.

“Me gusta trabajar con cosas que ya he probado, llevarlas a la cocina, analizarlas y reinterpretarlas. Antes de comenzar leí más de 15 recetas y a la par me di cuenta que Herradura Ultra tiene un aroma complejo donde destaca la vainilla, ideal para usarlo en el relleno. La ventaja fue no modificar el nivel de azúcar al introducir sus aromas a la nogada, que ayudó a destacar el sabor de la fruta y desarrollar una nota marcada a éste en las nueces y los piñones”, explicó Alejandro.

Alba Cocina Local, busca usar más vegetales que proteínas, por lo que procurar una opción vegetariana era un paso necesario. Para ambos, la base del Chile es una mezcla de aromas dulces como el durazno, plátano, manzana y pera. En el vegetariano agregó un ingrediente de temporada: los hongos de lluvia, los cuales sustituyen a la carne. Para la receta tradicional, se decidió cocer la carne durante una noche en las pieles del durazno, pera, manzana y ajo para dar una textura distinta al Chile, de esta forma la proteína se convierte en un elemento único.

El tequila revolucionó la preparación y dejó espacio para dar pauta a la creatividad. “Ahumamos el chile en las cáscaras de la nuez de castilla para dar nota sigilosa a humo, usamos nuestro pan campesino para espesar la nogada y con esto creamos algo distinto que se fortaleció con la textura de la carne. Para el vegetariano unimos otros elementos como la coliflor y la quinoa”, expresó el Chef.

Para acompañar esta creación, Mafer Tejada, una de las mixólogas más importantes de la industria, en conjunto con Cabral, diseñó un cóctel que marida con el Chile en Nogada, de sabores equilibrados para crear una experiencia que cambie y entrelace cada bocado.

El proceso complejo para desarrollar el *Milk Punch* servido por Mafer conlleva una técnica de clarificación mediante la fermentación láctica, de esta forma se filtran los colores, textura e incluso sabores. Entre los ingredientes que conforman su propuesta se encuentran el jerez, el vino, el durazno, la pera, nuez moscada, licor de chile verde y por supuesto, Tequila Herradura Ultra.

La decoración o garnitura es una reducción de granada que recuerda al Chile en Nogada, dentro del trago se presenta un cubo de hielo, totalmente cristalino para denotar otra de las características principales del Herradura Ultra, un tequila cristalino y suave. “Buscamos un balance perfecto entre la fermentación del ácido láctico y la clarificación del agave ahumado, jerez, duraznos, pera, nuez y queso de cabra. Nuestro objetivo era jugar y encontrar armonía y no reiniciar el paladar, llevar un ritmo en los sabores que deja el retrogusto,” agregó la mixóloga.

El resto del mes de agosto y septiembre, Alba Cocina Local tendrá disponible el platillo con opción al maridaje dentro de su menú, con un costo de $300 pesos y con maridaje $450 pesos. Tequila Herradura orgulloso del talento de ambos exponentes de la gastronomía y mixología mexicanas, invita a degustar para experimentar una versión contemporánea y hacer un homenaje a la tradicional receta.

EVITA EL EXCESO

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

**Acerca de Herradura**

Tequila Herradura es un tequila *ultra premium*, 100% de agave azul, elaborado con métodos de producción tradicionales y fermentado naturalmente con levadura silvestre. Es producido por Casa Herradura, uno de los productores de tequila más históricos y reconocidos de México, en las instalaciones de una hacienda del siglo XIX en Amatitán, Jalisco.

La familia Herradura comprende: Herradura Añejo, Herradura Reposado, Herradura Plata, Herradura Blanco, Herradura Directo de Alambique, Herradura Selección Suprema y Herradura Ultra.

Herradura es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation.

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

Síguenos en:

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

Instagram: <https://www.instagram.com/tequilaherraduramx/?hl=en>

**Acerca de Alba Cocina Local**

Alba Cocina Local localizado en Marsella 80, en la colonia Juárez se inspira en la cocina tradicional mexicana, en él se interpreta la visión de su creador Alejandro Cabral, quién plasma a través de la gastronomía, los sabores, experiencias, viajes y todas sus ideas en un solo menú.