



Maridajes Exquisitos: Cómo maridar un ron ultra premium con la alta cocina mexicana

Si eres amante del ron y quieres darle un giro gourmet a la cena de tu Noche Mexicana, esta es la lista definitiva donde encontrarás los pairings ideales.

Ciudad de México, 13 de Septiembre de 2023 — En México, las Fiestas Patrias son un momento especial para reunirnos con nuestros amigos y familiares para celebrar la rica cultura del país. Es una época donde las **tradiciones** cobran vida con una vitalidad renovada, y una de las maneras más deliciosas de festejar es a través de la aclamada **comida mexicana**. Nuestro país es famoso por su **gastronomía**, que ha sido reconocida por la **UNESCO** como **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad** y es motivo de orgullo para todos los mexicanos.

México es hogar de una impresionante variedad de ingredientes, técnicas culinarias y sabores. Desde los sofisticados **Chiles en Nogada** hasta la compleja gama de sabores que nos ofrece el **Mole Poblano**, pasando por la frescura de las hierbas y la tradición del maíz.

Sin embargo la gastronomía mexicana no se puede concebir sin su compañero inseparable, un destilado que ayude a **complementar e intensificar sus sabores** como lo ha hecho el **ron** por muchos años. Este espirituoso es muy apreciado por los mexicanos desde la época colonial gracias a la influencia de la **Cultura Caribeña**, y al igual que en la **cocina mexicana**, se mezclan **tradiciones, herencia** y un **legado** en su elaboración que se transmite de generación en generación.

“La artesanía que hay detrás de la gastronomía mexicana, lo complejo de sus sabores y la dedicación que hay en la elaboración de cada platillo, hace que un ron ultra premium como Brugal 1888, sea el maridaje perfecto para una cena tradicional, pero muy sofisticada. Este día es la ocasión ideal para celebrar a México con una bebida que le rinda un verdadero homenaje a su historia y legado”, comenta **Carlos Báez, Embajador de Ron Brugal en México**,

Es por ello que el experto en destilados, Carlos Báez nos comparte los mejores platillos de temporada para maridar con **Ron Brugal 1888** y lograr una **experiencia gourmet** en tu próxima **Noche Mexicana**:

Chile en Nogada

Su sabor es una explosión de tradición y creatividad. Para realzar sus sabores, Carlos Báez sugiere maridarlo con una copa de Brugal 1888, sus notas de vainilla, frutos rojos y *toffee*, entremezcladas con cacao y especias, armonizan a la perfección con la nogada de nuez de Castilla y los frutos secos del relleno del Chile en Nogada. Realmente una experiencia única.

Mole Poblano

El ron y el Mole Poblano, forman un dúo culinario que va más allá de la armonía de sabores. Brugal 1888, con sus matices de vainilla, cacao y frutas tropicales, se fusiona magistralmente con las complejas capas de sabor del mole. El chocolate, que es un ingrediente destacado en ambos,



establece un vínculo inmediato, creando una sinergia de notas de cacao y frutos secos que se entrelazan perfectamente. Además, la presencia de especias en el ron, como canela y nuez moscada, armoniza con los condimentos del mole, aportando un toque especiado y terroso al maridaje.

Tamal Oaxaqueño con Hormiga Chicatana

La cocina oaxaqueña es conocida por su diversidad y autenticidad, y el tamal oaxaqueño de hormiga chicatana es un ejemplo de su innovación culinaria. El sabor ahumado de las chicatanas, la masa de maíz, el relleno de carne de cerdo con salsa de chileajo y envuelto en hoja de plátano, te harán vivir una explosión de sabores inimaginables. Para este platillo Brugal 1888 se convierte en el *match* perfecto debido a las notas que se obtienen con el doble añejamiento, se logra una mezcla intrigante con el sabor de las chicatanas, creando una experiencia de sabor que es al mismo tiempo exótica y reconfortante.

Quesadillas de Huitlacoche y Flor de Calabaza

El maíz azul de las quesadillas de huitlacoche y flor de calabaza ofrecen una combinación de sabores terrosos con toques frescos y florales. El huitlacoche aporta una nota *umami* que se equilibra con la frescura de la flor de calabaza. La suavidad del ron ultra premium actúa como el compañero perfecto para realzar estos sabores, creando una armonía en el paladar, ya que evoluciona según la temperatura a la que se consuma; si Brugal 1888 se cata en frío, podemos apreciar notas a *toffee*, duraznos o cítricos. Los matices de frutos tropicales y especias aportan un contraste equilibrado a las quesadillas. Estas diferencias hacen que cada bocado sea emocionante, ya que los sabores se entrelazan y se potencian mutuamente.

Y para el postre...

Arroz con Leche o Jericalla

Hasta ahora maridamos la cocina mexicana con Brugal 1888 derecho, pero para el momento del postre, lo ideal es preparar un cóctel a base de café como **Espresso Brugal 1888**. Los postres tradicionales mexicanos, como el Arroz con Leche y la Jericalla, son la pareja gastronómica ideal. Ron Brugal 1888 si se consume a temperatura ambiente arroja notas de café, vainilla o pasas, la cuales complementan a la perfección la cremosidad y dulzura de los postres mexicanos. Este maridaje es una experiencia sensorial que resalta lo mejor de la tradición mexicana y la sofisticada mixología internacional.

Te compartimos la receta del Espresso Brugal 1888 para que hagas este rico experimento.

Espresso Brugal 1888

Ingredientes

- 1oz Ron Brugal 1888
- 1oz Café espresso
- 0.5oz Licor de café
- 0.5oz Jarabe natural



Para este trago necesitaremos hacer uso de un shaker, añade 1oz de Brugal 1888 y 0.5oz de jarabe natural. Finalmente agrega el café espresso y el licor de café. Agita fuertemente, para conseguir una buena capa de espuma y sirve en una copa martinera. Decorar con granos de café sobre la espuma.

Conoce más en brugal-rum.com.

-o0o-

Evita el exceso.

Acerca de Brugal 1888

Brugal 1888 es un ron verdaderamente extraordinario, producido en la República Dominicana, que combina los ricos sabores de las barricas de bourbon y de Jerez mediante un proceso único. Es un espirituoso complejo pero equilibrado que estimula los sentidos y evoluciona en la copa: recomendado para ser disfrutado sorbo a sorbo.

Doblemente destilado y doblemente añejado en barricas de roble americano, que previamente añejaron Bourbon, y luego en barricas de roble europeo ex Jerez español, **Brugal 1888** es extremadamente suave y dulce con ligeras especias y humo. El envejecimiento aporta tonos profundos de caramelo y vainilla, con ligeras especias. El final es largo y meloso.

Con una rica historia en Puerto Plata, y fundada por Don Andrés Brugal Montaner, el ron sigue siendo elaborado por la familia **Brugal**; ahora por la quinta generación de maestros roneros, descendientes de Don Andrés: Jassil Villanueva Quintana, Miguel Ripoll y Gustavo Ortega Zeller.

CONTACTO

another

Adrián Ávila, PR Expert

(55) 69 34 63 38 | adrian.avila@another.co