**Endulza tu home office con un toque de miel**

Trabajar en casa era el sueño de muchos, desde levantarte un poco más tarde para empezar tu día laboral, hasta tener pleno control sobre qué comer y a qué hora. Ese sueño se les cumplió a muchos, empezaron horneando panqués de plátano, luego se dieron paso en la coctelería, algunos hasta se aventuraron a preparar dignos maridajes; pero, después de un tiempo, la magia se ha ido disolviendo.

Ya no se preparan con tanto ímpetu las comidas. Lavar trastes se ha vuelto una tarea que pocos están dispuestos a hacer. Algunos ya hasta se saben de memoria los menús de las apps. Como a esto del home office todavía le faltan unos meses, Jack Honey se dio a la tarea de crear el menú perfecto para devolverle lo dulce al trabajo en casa. En conjunto con Borona Lonchería, idearon sabores perfectos con toques de la extraordinaria miel de Jack Daniel’s Tennessee Honey.

El primer platillo es un sándwich con carne de cerdo, la cual es marinada en Jack Daniel’s Tennessee Honey durante dos días. Posteriormente se hornea lentamente por casi 8 horas. La carne de cerdo es servida en el sándwich sobre un conjunto de especias y mostazas, para que combine a la perfección y saque el sabor dulce de la miel. Los pepinillos que acompañan este sándwich, están encurtidos en Jack Daniel’s Tennessee Honey para lograr un dulce ligero, así como el ácido característico de este ingrediente. Para los que quieran agregarle un toque spicy, se elaboró una salsa borracha de chile tabasco y unas gotas de Jack Daniel’s Tennessee Honey.

El toque dulce llega acompañado de un clásico postre, al cual decidieron darle un giro nuevo y sorprender a todo aquel que se decida a probarlo. Se trata de un mil hojas relleno de pastelera honey y un dorado que consiste en polvo de caramelo,que simula al protagonista del día: la miel.

Qué sería de estos deliciosos platillos sin una bebida para acompañar. Se ideó un latte frío honey, usando principalmente café veracruzano, endulzado con Jack Daniel’s Tennessee Honey, mezclado con leche; así como tapioca negra natural, para un toque distinto.

Habrá más de uno que quiera acompañar sus días laborales con estos platillos elaborados 100% artesanal, podrán encontrarlos del XX al XX de febrero, a través de Uber Eats, así como directamente en Borona Lonchería, ubicada en: Aguascalientes 98, Colonia Roma. El horario de servicio es de lunes a sábado de 9:00 am a 8:00 pm, domingos de 09:00 am a 06:00 pm. También cuentan con servicio de pick up, llamando al 55 4435 2039.

Revive la magia del home office, de la mano de Jack.

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 QPRW**

José Sámano Candela Milán

[jose@qprw.co](mailto:jose@qprw.co) [candela@qprw.co](mailto:candela@qprw.co)