**1.** **Lo imperdible para este otoño: Hot cakes y egg sándwich con calabaza y whisky**

**2.** **Inicia el otoño con dos platillos que te encantarán: hot cakes y egg sándwich con whisky y calabaza**

Hace unos días, dio inicio una de las temporadas más esperadas del año. No solo por las festividades que empiezan a asomarse, también por toda la variedad de ingredientes que se dan durante esta época en específico.

En nuestro país, otoño es sinónimo de calabaza de castilla. Durante los meses de octubre y noviembre es cuando se da esta cosecha, un ingrediente tradicionalmente mesoamericano, el cual lleva dándose desde la época prehispánica.

Con el cambio de estación, llega un clima peculiar, el cual nos hace buscar platillos que brinden confort. **Woodford Reserve** y **BenRiach**, reconocidos whiskies a nivel internacional, se dieron a la tarea de crear dos recetas únicas con calabaza para que tus mañanas dejen de ser frías y, poco a poco, sientas cómo van calentando tu corazón.

Para lograr esto, se aliaron con QueseriaDeMi, restaurante de la colonia Condesa, reconocido por su cocina artesanal llena de sabor y aromas que enamoran.

La primera receta es un clásico de QueseriaDeMi, estamos hablando de sus icónicos hot cakes. La masa tiene trozos de calabaza, los cuales salen a relucir desde la primera rebanada. Como topping se agregó una compota de calabaza la cual fue preparada con anís, canela, ralladura de naranja, jengibre y un toque de Cardamomo. El tocino que acompaña fue glaseado con **BenRiach**, el cual le da un sabor especial gracias a sus notas de manzana verde, pera y limón.

La miel maple que los acompaña, tiene una reducción y shot caliente de **Woodford Reserve**, que por sus notas de chocolate y avellana, realzan todo sabor.

La segunda receta es otro clásico igual de especial, un egg sándwich en pan waffle. Al igual que los hot cakes, la calabaza es un ingrediente de la masa para el pan waffle. El huevo estrellado va con deliciosas tiras de tocino, el cual también está glaseado con **BenRiach**. De guarnición se sirve con chips de calabaza y camote. El sabor salado de este platillo, contrarresta las notas de anís que aporta **BenRiach**, convirtiéndolo en una verdadera delicia.

Esta colaboración estará disponible durante todo el mes de octubre en un horario de 8:30 a 12 hrs. Podrás pedir estos platillos directamente en la recepción de QueseríaDeMi o a través de Rappi. Para aquellos que se encuentren en un perímetro que no cubra la aplicación, podrán marcar al 55 7218 5586, levantar su orden para recogerla o bien, mandar algún servicio de mensajería para que te lo lleve hasta la puerta de tu casa.

Este otoño inícialo como nunca antes, de la mano de **BenRiach, Woodford Reserve** y QueseríaDeMi.

Dirección QueseriaDeMi: Alfonso Reyes #164, Col. Hipódromo Condesa, 06100

Teléfono para pedidos: 55 7218 5586

**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/>

**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.

Woodford Reserve es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation

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

Síguenos en:

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

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

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