**Si vas a regalarle flores a mamá que sean comestibles**

Mamá es uno de los pilares más importantes a lo largo de nuestra vida. Gracias a ella empezamos a visualizar y comprender cómo es el mundo, además de ser nuestro más grande apoyo.

BenRiach, Old Forester y Woodford Reserve, te invita a darle un delicioso giro al festejo de mamá, este próximo día de las madres, añadiendo unos ricos y suaves cócteles de whisky que acompañen a la perfección el día con mamá.

Sorpréndela y sigue las recetas creadas por nuestro mixólogo Luis Franklin, quién comenzó su carrera en la cocina, lo que le ayudó a tener una visión más clara de los ingredientes y la combinación de sabores. Con motivo del día de las madres, Luis diseñó tres ligeros cócteles con flores como ingredientes, lo cual le dará un twist a los sabores.

El primer cóctel es ‘aroma’, el cual hace referencia a uno de los estímulos que a cada uno se nos graba en la memoria: el olor de mamá

**Aroma**

**Ingredientes:**

50 ml Woodford Reserve

80 ml infusión de manzanilla con azúcar mascabado

30ml jugo de naranja

**Instrucciones:**

* En un shaker agregar jugo de naranja, la infusión de manzanilla y el Woodford Reserve. Agregar 4 cubos de hielo y shakear durante 15 segundos.
* Colar la bebida en un vaso old fashioned con hielo cubo.
* Decorar con un pétalo de rosa y flores de manzanilla.

El segundo cóctel es ‘Espresso Kentucky’, ideal para las mamás amantes del café.

**Espresso Kentucky**

**Ingredientes:**

50ml Old Forester Bourbón

1 carga de espresso (30m-40ml)

30ml leche evaporada

1 cucharada cafetera de azúcar mascabado

**Instrucciones:**

* En un shaker agregar los ingredientes dejando hasta el último whisky.
* Agregar de 4 a 5 hielos cubo y hacer shake.
* Servir en un vaso old fashioned con hielo cubo.
* Decorar con un ramillete de hierbabuena muy fresca.

El tercer cóctel ‘Remedio de mamá’, hace alusión a todas esas veces que mamá nos curó física o emocionalmente.

**Remedio de mamá**

**Ingredientes:**

50ml de Benriach 10 años Scotch Whisky

25ml de agua miel

25ml de jugo de limón amarillo

2 rebanadas de manzana verde

**Instrucciones:**

* En un shaker agregar todos los ingredientes dejando al último el whisky con 4 a 5 hielos cubo.
* Shakear durante 20 segundos para lograr que la manzana se macere.
* Colar la bebida en una copa martinera sin hielo.
* Decorar con un stick de canela y media rodaja de manzana verde.

**Subreceta Aguamiel**

Se puede preparar con miel de abeja o miel de agave

250ml de miel

150ml agua

Poner a fuego hasta diluir la miel con el agua.

Retirar del fuego y dejar enfriar.

Mamá merece todo. No olvides abrazar y apapachar a la tuya porque en ella siempre encontrarás el mejor refugio.

**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/>

**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/>