15 COCTELES CON MEZCAL

SELECCION DE RECETAS

JULIO 2018 • MESEROS.COM.MX

PREPARA TU COCTEL

Recetas para que prepares los mejores cocteles en compañia de tus amigos o alguna reunion familiar.

ELIGE TU FAVORITO

De nuestra seleccion de cocteles encontrados en internet elige los que te agraden para compartir.

SIRVELOS EN TUS EVENTOS

Presentar una barra de mezcales en un evento es tendencia 2018.

ELIGE TUS CÓCTELES

BARRA DE MEZCAL

By Alejandro Maldonado

WWW.MESEROS.COM.MX

La barra de mezcal para eventos es sensaciónal por ser un destilado mexicano con denominación de origen.

Nuestra recomendación para hoy es una selección de cócteles preparados por nuestros mixiologos presentados en una rustica barra de mezcal.
“Para el desempance” un buen digestivo puede presentarse en un carrito con vasitos veladora o jicaritas de cáscara de naranja.

Se acompaña en platitos con chile piquín, sal de gusano o chapulines y rebanadas de naranja, maracuya, higo o kiwi.

El mezcal es un destilado con 48 grados de alcohol puede ser un aperitivo o un digestivo y nunca será recomendado para maridaje.

El tema principal de una barra de mezcal debe inclinarse al origen artesanal de la bebida.

Una barra de mezcal personalizada es posible conseguirla con algunos proveedores o bien añadirla en tu barra libre.

El servicio puede optimizarse pidiendo a los meseros que lleven los platos con sal y frutas a las mesas.

1. Mezcal fresa
Ingredientes
4 piezas de fresas
1 cucharada de azúcar
2 onzas de mezcal
1 onzas de licor de cereza
3,4 onzas de jugo de limón
2 cucharadas de chile en polvo
Modo de preparación
En una coctelera añade las fresas, el azúcar, el hielo, mezcal, licor de cereza y jugo de limón. Agítalo vigorozamente. Escarcha un vaso old fashion con el chile en polvo. Cuela el contenido de la coctelera y sirve. Puedes adornar con una rodaja de limón.

2. Mezcal al pastor
Ingredientes:
Mezcal
Cointreau
Jugo de limón
Jugo de piña
Miel de agave
Albahaca
Hierbabuena
Cilantro.
Mezclar todos los ingredientes en una coctelera, agitar y colar, servir en vaso old fashion escarchado con sal de cilantro y chile serrano adorna con una rebanada de piña cortada en triángulo.

WWW.MESEROS.COM.MX

3. No me olvides
Ingredientes:
Mezcal,
Hoja santa
Licor de chile ancho “Ancho Reyes”.
Escarcha un vaso old fashion con sal de gusano y agrega dos hielos
Añade los ingredientes en una coctelera, agita fuerte y sirve colado.

4. Mezcal citrico
Ingredientes
3,4 onzas de jugo de limón
1 onzas de jugo de naranja
1,2 onzas de jarabe simple
2 onzas de mezcal
Modo de preparación
En una coctelera añade hielo y todos los ingredientes. Agita bien el contenido, después cuela y sírvelo en un vaso alto. Adorna el vaso con la rebanada delgada de naranja.

5. Poblano Romero
Ingredientes:
2 onzas de jugo de piña
0,5 onzas mezcal espadín
2 onzas jarabe de romero
2 onzas de licor de chile ancho “Ancho Reyes”
Modo de preparación
En una coctelera añade el jugo de piña, mezcal, jarabe de romero y el licor. Revuelve durante 20 segundos y después sirve. Puedes decorar utilizando un chile ancho y una ramita de romero.

Atrévete a probar cócteles con mezcal

Nuestra recomendación para hoy es una selección de cócteles preparados por nuestros mixiologos presentados en una rustica barra de mezcal.

/ ALEJANDRO MALDONADO/

6. Mezcal para refrescar el alma
Ingredientes
1 1/1 limones
1 trozo de pepino partido en cuatro
4 rodajas de jengibre
2 onzas de mezcal
Hojas de menta al gusto
Agua mineral
Angostura
Preparación
Agrega todos los ingredientes (menos la menta) en un recipiente de vidrio y machaca hasta que el limón suelte su aroma y agrega la menta, sigue mezclando hasta que se incorporen todos los ingredientes.

Vacía la mezcla en una copa con hielo, añade agua mineral y un chorrito de angostura y revuelve.

7. Mezcalini romero
Ingredientes:
2 duraznos
Ramas de romero
1 cucharada de azúcar blanca
1/2 cucharada de jugo de limón
1 cucharada de jugo de limón
½ cucharada de azúcar mascabada
1 onza de mezcal
Jarabe natural
Hielos
Refresco de limón
Preparación
Hierve el agua con la azúcar mascabada y las ramitas de romero para hacer un jarabe.
Muele los duraznos con la cucharada de azúcar blanca y la cucharada de jugo de limón.
Agrega cuatro cucharadas de la mezcla con duraznos en una coctelera, añade hielos, tres cucharadas del almíbar de romero, la media cucharada de azúcar, la media cucharada de jugo de limón y el mezcal.
Agita durante 30 segundos, sirve en un vaso con muchos hielos y agrega un poco de refresco de limón.

“Para todo mal, mezcal; y para todo bien también; y si no hay remedio litro y medio”.

/ DOMINIO POPULAR/

"hasta ver la cruz"

/ DOMINIO POPULAR/

9. Pepino
Ingredientes:
Tres rodajas de pepino con cáscara
25 ml. de jugo de limón verde
Machaca los ingredientes en un vaso shaker.
Después agregas la siguiente infusión:
20 ml. de infusión hecha con romero, jengibre y limón amarillo
50 mil. de mezcal Madrecuixe (silvestre)
Agita el shaker durante 20 segundos y ¡listo!
Se sirve colado en un vaso con una guarnición de jengibre y pepino.

10. Breeze mezcal
Ingredientes
1 oz de jugo de piña
1/2 oz de zumo de naranja
1 oz de jugo de arándano
1/4 oz de jugo de limón
2 oz mezcal
1 rebanada de piña
Preparación
Combina todos los ingredientes en una coctelera, añade hielo y agita bien el contenido.
Por otro lado, decora con una rodaja de piña una copa martinera.
Luego cuela el contenido de la coctelera (para separar el hielo) en la copa.

11. Coctel Vuelo, con té chai y mezcal.
Ingredientes:
Infusión de chai
5 oz de leche
Dos almendras
2 oz de mezcal Alipús
1 oz de jarabe natural
Preparación:
1. Vierte el mezcal y el jarabe natural en la mezcladora
2. Vierte las 5 oz de infusión de Té Chai y los hielos y prodece a hacer “shake” durante 30 segundos.
3. Vierte la mezcla sobre la copa mezcalera con ayuda de un colador y decora con dos almendras.

12. Mojito de Fresa
1.5oz mezcal
8 hojas de hierba buena
Jugo de 1 Limón
3 fresas
Azúcar o jarabe natural
2oz agua mineral a llenar
Hielo
La combinación de mezcal con el jugo de limón y fresas le da un sabor agridulce a la bebida. Este coctel es perfecto para una reunión por la alberca o para tomarse en la playa.
cocteles con mezcal

13. Fresca primavera
1 rebanada de Sandía
Jugo de 1 Limón
2oz Granadina
Hielo
2oz mezcal
De la mezcla de mezcal con el jugo de limón y las rebanas de sandía, genera un sabor dulce al mezcal.

14. Hot Pineapple
2 onzas. mezcal reposado
4 oz. Jugo de piña
¼ oz jugo limón
Trocitos de piña
Hielos
Escarchar con Tajin
Decorar con piña.
Este coctel de sabor frutal y ligeramente picante hace que sientas que comes una jugosa piña con el toque único del mezcal.

15. Love and Tonic
1 ½ mezcal reposado
1 fresa en rebanadas verticales
½ oz licor de fresa
Agua quina
Hielos
Este es una mezcla innovadora y sexy, se recomienda para darle a tus fiesta un toque chic y elegante.

Fotos Zignum, 400 conejos

Esperamos que esta guía de 15 cocteles con mezcal te sirvan para agasajar a tus invitados y ser un excelente anfitrión.

Celebra con amigos y elige tres que puedas preparar o contrata un bar tender para que los prepare.!

/ ALEJANDRO MALDONADO/ /

meseros.com.mx
el dominio del servicio