

Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios:

- Coctelera (shaker)
- Medidor tipo jigger
- Colador (strainer)
- Muddler o mortero pequeño
- Tabla para cortar
- Cuchillo afilado
- Vaso mezclador (mixing glass)
- Vasos old fashioned, highball, tarro tipo mule, copas de cóctel
- Exprimidor manual o eléctrico
- Rallador fino o zester
- Cucharilla de bar
- Bowl para escarchar
- Hielera o acceso a hielo
- Vasitos o goteros para bitters
- Vasos de shot o medida
- Cucharas medidoras

Receta Platillo

Mezcalina de Jamaica

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
45	ml	Mezcal joven	
60	ml	Infusión concentrada de jamaica fría	
15	ml	Jugo de limón	
15	ml	Jarabe natural	También puede ser de Jamaica para más punch.
		Sal de jamaica o sal de gusano	Para el borde.

		Hielo	
--	--	-------	--

#	Preparación:
1	Escarchar el vaso.
2	En shaker con hielo mezclar el mezcal, la infusión, el limón y el jarabe.
3	Servir colado sobre hielo en vaso old fashioned.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Margarita de Mezcal y Sandía

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
45	ml	Mezcal	
60	ml	Puré fresco de sandia	
20	ml	Top de Triple sec o Cointreau	
20	ml	Jugo de limón	
		Sal o tajín para escarchar	
		Hielo	

#	Preparación:
1	Escarchar el vaso.
2	En shaker con hielo mezclar todos los ingredientes.
3	Servir en vaso escarchado, colado o directo.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Paloma de Mezcal Fría

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
45	ml	Mezcal	
60	ml	Jugo de toronja fresco	
15	ml	Jugo de limón	
15	ml	Jarabe de agave	
		Agua mineral fría	
		Sal	
		Chile en polvo para escarchar	

#	Preparación:
1	Escarchar vaso highball.
2	Mezclar todos los ingredientes menos el agua mineral en el shaker.
3	Servir sobre hielo y coronar con agua mineral.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Mezcal con Piña

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
45	ml	Mezcal	
60	ml	Jugo de piña	
15	ml	Jugo de limón	
10	ml	Jarabe natural o de agave	
		Chile piquín para escarchar	Opcional

#	Preparación:
1	Escarchar el vaso.
2	Mezclar todos los ingredientes en el shaker con un poco de hielo.
3	Servir en un vaso con hielo.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Mezcal con Tamarindo y Chile Serrano

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
45	ml	Mezcal	
30	ml	Pulpa de tamarindo	
15	ml	Jugo de limón	
1	rodaja	Chile serrano	
		Hielo	

#	Preparación:
1	Machacar el chile serrano en el shaker.
2	Agregar todos los ingredientes a un shaker y agitar bien.
3	Servir colado sobre hielo.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Piña Brava

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
45	ml	Mezcal	
60	ml	Piña asada licuada	
10	ml	Jugo de limón	
10	ml	Jarabe de piloncillo	
1	pizca	Chile ancho	En polvo
		Hielo	

#	Preparación:
1	Asar la piña, licuar con un poco de agua o hielo.
2	Mezclar en shaker con los demás ingredientes.
3	Servir en vaso bajo con hielo.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Mezcal Mule

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
45	ml	Mezcal	
15	ml	Jugo de lima o limón	
15	ml	Jarabe de jengibre	También puede ser jarabe natural con jengibre fresco rallado.
		Top de Ginger beer	
		Hielo	
1	rodaja	Jengibre	Se puede sustituir por menta (para decorar).

#	Preparación:
1	Mezclar el mezcal, jugo y jarabe en el shaker con hielo.
2	Servir en un tarro mule con hielo fresco.
3	Rellenar con ginger beer.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Fuego y Tierra

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
45	ml	Mezcal	
30	ml	Jugo de maracuyá	
10	ml	Jarabe natural	
1	rodaja	Chile habanero o serrano	La rodaja debe ser fina y puede estar flameada.
		Sal de gusano	Para escarchar.
		Hielo	

#	Preparación:
1	Machacar el chile, agregar líquidos y hielo.
2	Agitar fuerte y colar en un vaso escarchado.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Verde Encanto

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
45	ml	Mezcal	
30	ml	Jugo de pepino fresco	
15	ml	Jugo de limón	
10	ml	Miel de agave	Se puede sustituir por jarabe natural
2	pzs	Hojas de albahaca fresca	
		Hielo	

#	Preparación:
1	Machacar la albahaca en el shaker.
2	Mezclar el resto de los ingredientes en el shaker
3	Decorar con cinta de pepino o brote de albahaca.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Oaxaca Sour

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
45	ml	Mezcal	
20	ml	Jugo de limón	
15	ml	Jarabe de agave	
1	pz	Clara de huevo	Se puede sustituir por aquafaba si se desea opción vegana.
		Amargo de angostura	Opcional
		Hielo	

#	Preparación:
1	Dry shake (sin hielo). Mezclar los ingredientes para espumar.
2	Después agregar el hielo y nuevamente agitar.
3	Servir en una copa sin hielo.
4	Decorar con 2 gotas de angostura o un twist de naranja.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Chapulín Rojo

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
45	ml	Mezcal	
30	ml	Concentrado de jamaica	
20	ml	Jugo de naranja natural	
10	ml	Jarabe natural	
		Sal de chapulín para escarchar	
		Hielo	

#	Preparación:
1	Escarchar el vaso con sal de chapulín.
2	En shaker, mezclar todos los ingredientes con hielo.
3	Servir colado y decorado con pétalos de flor de jamaica o cáscara de naranja flameada.