

NATIONAL HONEY BOARD

Campaña de Mixology: Bebidas y Cocteles

JAIME MOLIDO - Receta del Mixólogo Pablo Moix (LA)

Un sensual y elegante coctel inspirado por el padre de Moix. Esta creación no sólo es un deleite para el paladar sino también para la vista. Decorado llamativamente, este cóctel es la antesala o el acompañamiento de cualquier platillo

Ingredientes

¾ oz Jarabe de miel de trébol (2 porciones de miel de trébol y 1 porción de agua)

2 oz Vodka sabor a miel

3 Moras

¾ oz Jugo de limón fresco

Para decorar: jalea de moras (preparación: machaca 3 moras con ½ oz de miel)

Preparación

Coloca todos los ingredientes en un shaker para cócteles, agrega hielo y agita fuertemente por seis segundos. Filtra y sirve en un vaso Collins con hielo hasta la mitad. Agrega hielo frapé. Decora colocando la jalea de moras encima del hielo.

MARI MERCEDES - Receta del Mixólogo Pablo Moix (LA)

Nombrado así en honor a su madre, este cóctel es una sublime dualidad: dulce y picoso a la vez. Primero, la esencia del tequila; después, la dulzura de la miel y por último, el toque picante que perdura después de cada trago

Ingredientes

½ oz Jarabe de miel de trébol (2 porciones de miel de trébol y 1 porción de agua)

1 Rodaja de chile serrano

2 oz Tequila 100% de agave

¾ oz Licor de *Elderflower*

¾ oz Jugo de limón fresco

¼ oz Jugo de naranja fresco

Para decorar: una rodaja de chile serrano

Preparación

Coloca la rodaja de chile serrano y agrega todos los ingredientes en un shaker para cócteles. Añade hielo y agita fuertemente por seis segundos. Filtra y sírvelo en un vaso para cóctel escarchado con azúcar. Decora agregando la rodaja de chile serrano.

EL FULO - Receta del Mixólogo Pablo Moix (LA)

La ginebra es la base más tradicional para los cócteles. En El Fulo, el jarabe de miel de trébol otorga un gusto y matiz inigualable a la ginebra incolora y de suave sabor, obteniendo un cóctel tropical rubio (fulo) y de peligroso candor

Ingredientes

¾ oz Jarabe de miel de trébol (2 porciones de miel de trébol y 1 porción de agua)

3 Rodajas de limón

8 -10 Hojas de menta

2 oz Ginebra seca

1 oz Ginebra

Para decorar: una ramita de menta, un pedazo de cáscara de limón y azúcar glass

Preparación

Machaca las rodajas de limón y las hojas de menta, mezcla todos los ingredientes en un shaker para cócteles. Añade hielo y agita vigorosamente por seis segundos. Filtra y sírvelo en vaso old fashion con hielo. Agrega hielo frapé. Decora con la cáscara de limón y la ramita de menta espolvoreada con azúcar glass.

HONEY-GINGER CAIPIRINHA - Receta del Mixólogo Junior Merino, The Liquid Chef (NY)

Balance es sinónimo de los cócteles de Junior Merino. Fusionando ingredientes de diversas culturas, este cóctel posee un sofisticado sabor que se lleva bien con cualquier platillo

Ingredientes

½ oz Miel de tomillo

1 ½ oz Cachaça

½ oz Licor de jengibre

¾ oz Jugo de limón fresco

Para decorar: una rodaja de jengibre cristalizado

Preparación

Sirve todos los ingredientes en un shaker para cócteles y revuelve hasta que la miel se disuelva completamente. Agrega hielo y agita vigorosamente. Sirve en un vaso para cóctel. Adorna colocando la rodaja de jengibre cristalizado en el borde del vaso.

BEFORE DAWN - Receta del Mixólogo Junior Merino, The Liquid Chef (NY)

Armonía entre acidez, dulzura, licor y sabor caracterizan esta fastuosa creación a base de tequila y frutos

Ingredientes

½ oz Miel de trigo sarraceno

1 ½ oz Tequila añejo

½ oz Licor de cereza

¾ oz Jugo de limón fresco

1 oz Jugo de toronja rosada fresco

Para decorar: un pedazo de cáscara de naranja y una cereza en conserva de especias

Preparación

Sirve todos los ingredientes en un shaker para cócteles y revuelve hasta que la miel se disuelva completamente. Añade hielo y sirve en una copa para margarita. Agrega el jugo de la cáscara de naranja y decora con la cereza en conserva de especias.

2 KUMQUATS - Receta del Mixólogo Junior Merino, The Liquid Chef (NY)

Los tiempos cambian y con ellos el gusto, este original cóctel satisface cualquier paladar a través de la combinación de ingredientes naturales que lo hacen inigualable durante cualquier temporada

Ingredientes

¾ oz Jarabe de miel (calienta 1 parte de miel y ¼ parte de agua en una olla a fuego lento. Revuelve hasta que la miel se disuelva con el agua. Deja reposar hasta que se enfríe)

2 naranjillas (kumquats)

2 Hojas de salvia

½ oz Jugo de limón fresco

2 oz Ginebra

1 oz Té de maracuyá

Para decorar: una naranjilla (kumquat)

Preparación

Machaca los kumquats y las hojas de salvia en un vaso y mezcla con el jugo de limón. Sirve en un shaker para cócteles y añade el jarabe de miel, la ginebra, el té y hielo. Agita vigorosamente. Filtra dos veces y sirve en un vaso jaibolero con hielo. Adorna colocando un kumquat en forma de flor en el borde del vaso.

BLOSSOM RITA – Receta del Mixólogo Gabriel Orta (Miami)

Tequila y champagne... refinada composición. Blossom Rita es una bebida de indiscutible sensualidad y pareja perfecta de la comida del mar

Ingredientes

¾ oz Agua de flores con miel (½ oz miel, ½ oz agua y un toque de agua de flores de naranja)
1 ½ oz Tequila reposado
¾ oz Jugo de limón fresco
Un toque de champagne
Para decorar: pétalos de rosas o pétalos comestibles

Preparación

Sirve el tequila, el jugo de limón y la miel en un shaker para cócteles. Agrega hielo y agita. Filtra y sirve en una copa para martini. Añade un toque de champagne. Adorna con pétalos de rosas o pétalos comestibles.

BELLARINHA - Receta del Mixólogo Gabriel Orta (Miami)

Porque las bebidas deben ser tratadas como platillos, la experiencia de Gabriel como chef hace de este cóctel una delicada diversidad de color y sabor

Ingredientes

¾ oz Miel 100% pura
1 ½ oz Cachaça
½ oz Jugo de limón fresco
5 Frambuesas frescas
¾ oz Jugo de maracuyá
Un toque de licor de naranja
Para decorar: una rodajita de limón y 2 frambuesas

Preparación

Sirve todos los ingredientes en un shaker para cócteles. Agrega hielo y agita. Filtra y sirve en una copa para martini. Decora colocando la rodaja de limón y las frambuesas en el borde del vaso

BASILICO - Receta del Mixólogo Gabriel Orta (Miami)

El acompañamiento ideal de un buen corte de carne. Disfruta el primer trago y percibe el bouquet para deleitarte con los diferentes matices de sabor que se mezclan con el gusto de la pimienta y la albahaca

Ingredientes

¼ oz Miel 100% pura

1 ½ oz Whisky

½ oz Jugo de limón fresco

4 Hojas de albahaca

3 Fresas

Una pizca de pimienta

Para decorar: una hoja de albahaca y una fresa

Preparación

Machaca las fresas y la albahaca. Añade el whisky, el limón y la miel. Agita muy bien y filtra en un vaso corto con hielo. Agrega la pizca de pimienta. Adorna colocando la fresa y la hoja de albahaca en el borde del vaso.