

# ANFORAL

## Mixología

**RECETARIO JULIO 2024**



# Spring Ferment

## Ingredientes:

- 90 ml de fermento de pitaya
- 5 ml de limón amarillo
- 15 ml de licor galliano
- 2 golpes de angostura
- 110 gr de hielo



## Modo de preparación

Poner los ingredientes en el shaker en ese orden, agregar hielo, agitar durante 7 segundos y verter con colado sencillo en un vaso old fashion previamente frío con hielo gourmet, decorar finalmente con una cascara de pitaya deshidratada en palillo de bambú y media rodaja de limón amarillo, presentar 4 y disfrutar.

## Subreceta

**FERMENTO: RENDIMIENTO: 800 – 850 ML.**

**INGREDIENTES:** ➤ 3 pz de anís ➤ 3 pz de clavo ➤ 2 gr de jengibre ➤ 500 ml de lechuguilla Anforal ➤ 450 gr de pitaya de temporada ➤ 150 gr de azúcar.

**PROCEDIMIENTO:** Para elaborar el fermento se dejan estos ingredientes macerar en un frasco durante 3 días (fermentación anaeróbica) hasta tener el perfil deseado. Una vez que se ha completado reservar en un frasco en refrigeración para interrumpir la fermentación.

**REDUCCIÓN DE AZÚCAR:**

**INGREDIENTES:** ➤ 22 ml de jugo de limón ➤ 60 ml de Anforal lechuguilla ➤ 30 ml de St. Germain ➤ 3 Golpes de biter amargo de angostura ➤ 1 Corona de hierbabuena

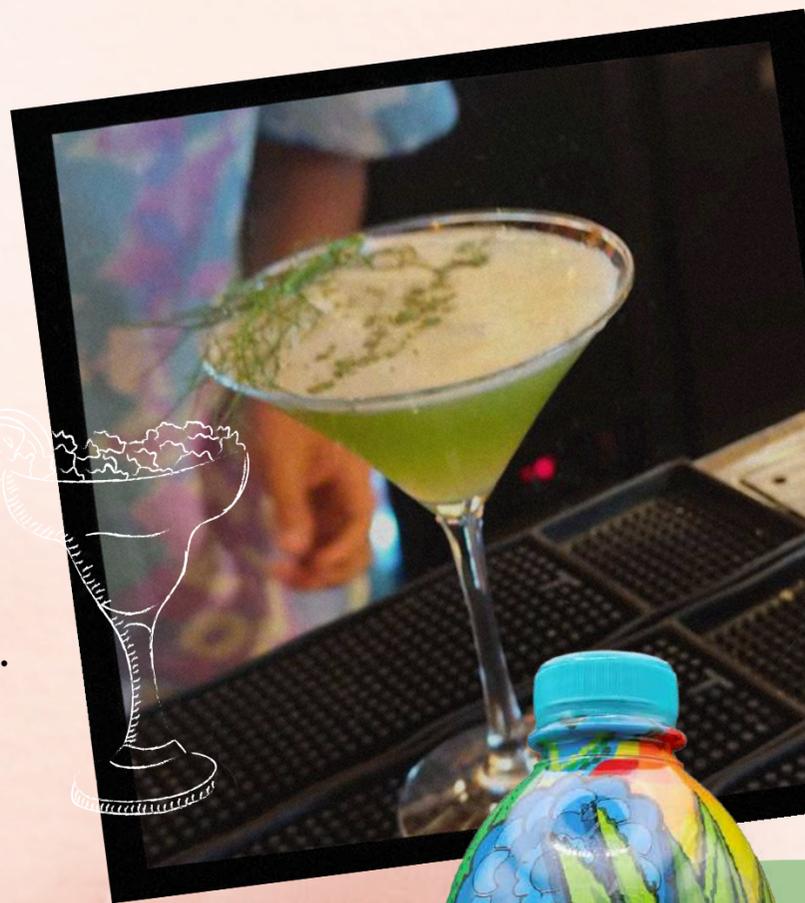
**PROCEDIMIENTO:** Reducir a 70°C durante 5 minutos, enfriar, colar y reservar.



# Kie

## Ingredientes:

- 60 ml de Anforal lechuguilla .
- 6 Hojas de hierbabuena
- una ramita de eneldo.
- 15 ml de jugo de limón amarillo.
- 90 ml de mix verde (sub receta).
- 30 ml de jugo de piña.
- 60 ml de tequila Arete blanco.
- 110 gr de hielo gourmet.



## Modo de preparación

Verter los ingredientes en el shaker en ese orden, agregar hielo, agitar durante 7 segundos y verter con colado fino en una copa martinera previamente fría, decorar con una ramita de eneldo y una línea de té de matcha verde, presentar y disfrutar.

## Subreceta Mix Verde

### Bach

**Rendimiento: 800 – 850 ml.**

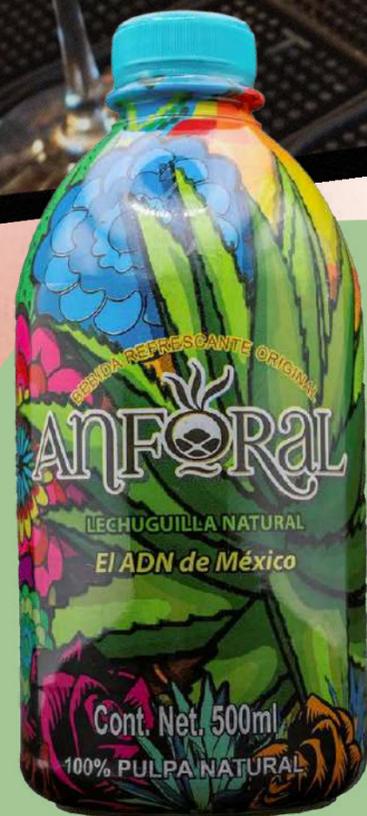
**Ingredientes:** ➤ 600 de agua natural. ➤ 600 gr de azúcar estándar. ➤ 10gr hierbabuena. ➤ 10gr eneldo. ➤ 4-5 vainas de eneldo. ➤ 1 pepino completo.

**Procedimiento:** Licuar todos los ingredientes en la licuadora, colar finamente y reservar en un frasco hermético o botella en el refrigerador.

### Reducción de azúcar:

**Ingredientes:** ➤ 22 ml de jugo de limón ➤ 60 ml de Anforal lechuguilla ➤ 30 ml de St. Germain ➤ 3 Golpes de bíter amargo de angostura ➤ 1 Corona de hierbabuena

**Procedimiento:** Reducir a 70°C durante 5 minutos, enfriar, colar y reservar.



# Hermano de otra tierra

## Ingredientes:

- 90 ml de cordial clarificado.
- 60 ml de Anforal lechuguilla.
- 5 gr de sal de yogurt deshidratado
- 110 gr de hielo gourmet

## Modo de preparación

Escarchamos con el yogurt y enfriamos un vaso sidrero y reservamos. En un mixing glass agregamos el cordial y refrescamos con abundante hielo. Servimos el cordial frío en el vaso con hielo que anteriormente preparamos. Agregamos la lechuguilla para finalizar e integramos levemente asegurándonos de que todos los elementos están bien mezclados.

## Subreceta

### **CORDIAL: RENDIMIENTO: 200 ML**

**INGREDIENTES:** ➤ 60 ml de jugo de manzana verde ➤ 30 ml de jugo de limón amarillo. ➤ 30 ml de jarabe de salvia blanca. ➤ 45 ml de mezcal ➤ 30 ml de yogurt griego

**PROCEDIMIENTO:** Mezclar en frío todos los ingredientes agregando al final el yogurt, reposar en refrigeración. Reposar por al menos 24 horas en refrigeración 24 hrs y filtrar con ayuda de un filtro para café y reservar.

Guardar en refrigeración por hasta 2 meses

### **JARABE DE SALVIA RENDIMIENTO: 1 LT.**

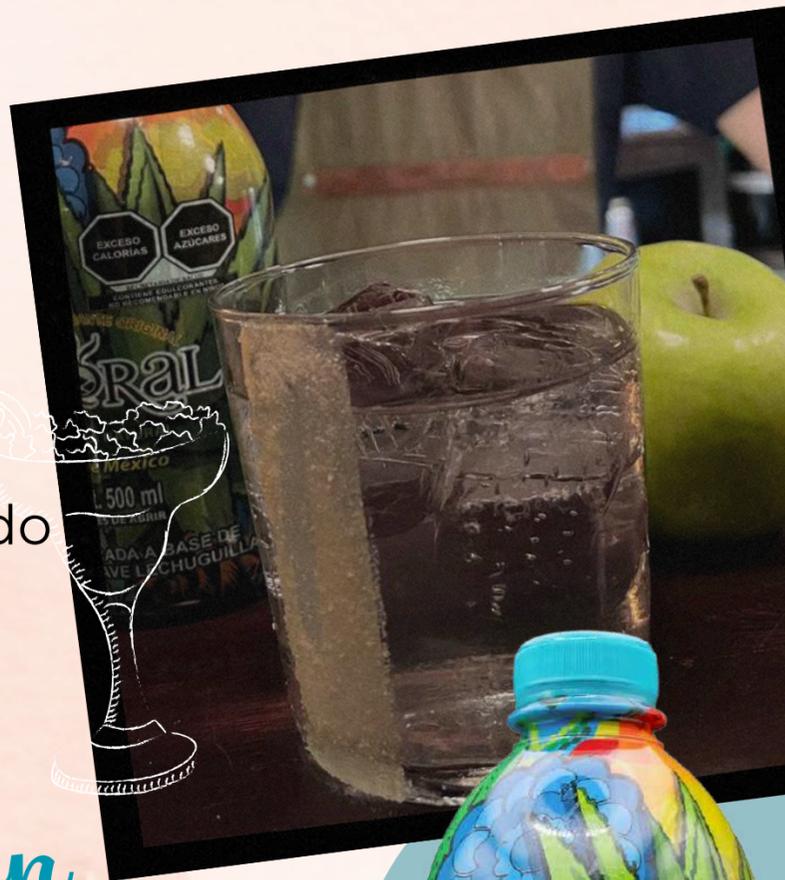
**INGREDIENTES:** ➤ 1 kg de azúcar estándar ➤ 1 litro de agua hirviendo ➤ 100 gr de hoja de salvia blanca.

**Procedimiento:** Hervir el agua apagar, poner el azúcar, disolver bien. Tapar y dejar reposar 4 horas mínimo.

Colar y refrigerar

### **POLVO DE YOGURT GRIEGO**

En una deshidratadora, deshidratamos el yogurt que obtuvimos del cordial a 60 grados C por al menos 20 horas o hasta que esté crocante, Con ayuda de un molino de café, molemos el yogurt deshidratado hasta obtener un polvo fino y reservar



# Ilustre

## Ingredientes:

- 120 ml de Anforal lechuguilla gasificada.
- 40 ml de Mezcal Amaras Americana
- 35 ml de cordial de manzanilla.
- 30 ml de aquafaba.
- 5 gr de rosa de castilla y hierbabuena deshidratada..
- 110 gr de hielo gourmet



## Modo de preparación

Verter en un shaker el mezcal, cordial de manzanilla y acuafaba, agregar hielo shakear 20 segundos pasar los ingredientes sin hielo al mini ten, hacer dry shake a la inversa, , servir el cóctel en un vaso fizz previamente frio, con top de lechuguilla Anforal gasificada y coronas con hierbabuena deshidratada y rosa de Castilla

## Subreceta

### **CORDIAL DE MANZANILLA:**

**RENDIMIENTO: 1 LT**

**INGREDIENTES:** ➤ 1 litro de agua natural. ➤ 1 kg de azúcar estándar. ➤ 20 gr de manzanilla. ➤ 13 gr de ácido málico ➤ 5 gr de ácido cítrico

**PROCEDIMIENTO:** Primero hacer una reducción con el azúcar, agua y manzanilla, (hervir el agua, poner el azúcar y la manzanilla e integrar) lo mantengo a flama baja por 40 min, apagar, dejar reposar para bajar temperatura, colar y agregar los ácidos, mezclar bien y reservar.

### **ANFORAL GASIFICADA.**

Verter 750 ml de Anforal lechuguilla a un sifón de soda, añade 2 cargas de co2 y reserva en la nevera



# Adelante

## Ingredientes:

- 82 ml de Anforal lechuguilla
- 22 ml de maracuyá en pulpa natural.
- 22 ml de jarabe de cardamomo, jengibre y chile ancho,
- 30 ml de mezcal Aguas Mansas.
- 110 gr de hielo gourmet



## Modo de preparación

Verter todos los ingredientes en la coctelera o shaker en ese orden, agregar el hielo, agitar por 7 segundos y servir con colado fino en un old fashion previamente frio con hielo gourmet, aromatizar y decorar con un twist de limón amarillo y presentar.

## Subreceta

### JARABE DE CARDAMOMO Y JENGIBRE:

**RENDIMIENTO: 1 LITRO.**

### INGREDIENTES:

- 1 litro de agua natural.
- 1 kg de azúcar estándar.
- 20 gr de semilla de cardamomo
- 20 gr de jengibre sin cascara.

### PROCEDIMIENTO:

Poner a hervir el agua y cuando este hirviendo agregar el azúcar, disolver y posteriormente agregar las semillas de cardamomo y el jengibre, apagar y dejar infusionar 4 horas, verter con colado fino en un frasco hermético o botella y reservar en refrigeración.



# Lechu-Yuzu

## Ingredientes:

- 120 ml de Anforal lechuguilla.
- 22 ml de ginebra “ Las Californias” infusionada en pea tea butterfly.
- 7 ml de yuzu.
- 7 ml de oleo de limón amarillo.
- 5gr de sal de vino tinto.
- 110 gr de hielo gourmet cortado en cubos de 6\*6 cm.



## Modo de preparación

Poner todos los ingredientes en la coctelera, agregar hielo y agitar por 7 segundos, verter con colado sencillo en un vaso sidra previamente frio escarchado con la sal de vino tinto y con el cubo de hielo cortado dentro, presentar.

## Subreceta

### **GINEBRA INFUSIONADA:**

**RENDIMIENTO: 750 ML**

**INGREDIENTES:** ➤ Una botella de ginebra “Las Californias” ➤ 2 sobres de pea tea butterfly.

**PROCEDIMIENTO:** Dejar los sobres dentro del destilado en frio y dejar reposar por dos horas , retirar y reservar.

### **OLEO DE LIMÓN AMARILLO**

**RENDIMIENTO: 200 ML**

**INGREDIENTES:** ➤ La piel de 10 limones amarillos. ➤ 250 gr de azúcar estándar. **PROCEDIMIENTO:** Mezclar el azúcar con la piel de los limones y dejar reposar 24 hrs, colar o filtrar finamente presionando ligeramente hasta extraer todo el liquido y conservar en una botella de vidrio en refrigeración.

### **SAL DE VINO TINTO.**

**RENDIMIENTO: 250 GR**

**INGREDIENTES:** ➤ 250 gr de sal de mar. ➤ 125 ml de vino tinto.

**PROCEDIMIENTO:** Mezcla la sal con el vino hasta que este completamente impregnada con el vino, extiende la mezcla en una charola para hornear con papel pergamino, hornea a 100<sup>a</sup>c durante 45 min 1 hora. Deja enfría y reserva en un frasco hermético.



# Mestizo

## Ingredientes:

- 60 ml de Anforal lechuguilla.
- 30 ml de tequila blanco Arette
- 100 ml de mestizo mix.
- 5 ramas de hierbabuena .
- 1/2 luna de piña asada con mantequilla
- 110 gr de hielo gourmet crush.



## Modo de preparación

Poner todos los ingredientes en un vaso sidra con ¼ de parte de hielo crush, integrar con técnica swizzle durante 7 segundos, Agregar mas hielo crush y decorar con la piña asada y la hierbabuena. Presentar con popote.

## Subreceta

### MESTIZO MIX RENDIMIENTO: 750 ML

#### INGREDIENTES:

- 10 gr de almendra. ➤ 10 pz de pimienta gorda. ➤ 2 pz de anís.
- 4 cm de canela en vara. ➤ 6 clavos de olor. ➤ 70 gr de manzana roja. ➤ 20 gr de jengibre. ➤ 50 gr de piña. ➤ 80 ml de limón.
- 150 ml de jugo de naranja. ➤ 150 ml de toronja. ➤ 20 gr de sal de grano. ➤ 300 ml de agua ➤ 300 gr de azúcar.

**PROCEDIMIENTO:** Tostar las almendras junto con las especias, pasados diez minutos agregar la manzana y el jengibre, una vez caramelizada la manzana agregar el agua y el azúcar (Se debe revolver hasta que el azúcar se diluya) y dejar que llegue a punto de hervor. Apagar y reservar. En la licuadora agregar los zumos de fruta, la piña en trozos, la sal de grano y el jarabe hecho previamente. Licuar hasta integrar muy bien todos los ingredientes, colar, embotellar, etiquetar y reservar.

#### PIÑA DESHIDRATADA:

1. Cortar la piña en medialunas delgadas.
  2. Asar en una sartén antiadherente con mantequilla hasta que dore por ambos lados.
  3. Retirar del fuego, retirar el exceso de grasa con papel absorbente y sazonar con sal de toronja (Sal con ralladura de toronja)
  4. Deshidratar a 65° C por doce horas.
  5. Almacenar en un lugar fresco y seco
- Cómo recomendación adicional, es necesario comentar que la piña es comestible, asada con mantequilla y sazonada con sal de grano y está diseñada para acompañar la bebida (Garnish comestible)
6. Presentar.



# Gaviota

## Ingredientes:

- 120 ml de Anforal lechuguilla.
  - 120 ml de cordial de mejorana.
  - 30 ml de Mezquila (destilado de agave 0.0 alcohol).
  - 5 gr de sal de habanero y chapulines.
- Garnitura de brocheta de media luna de toronja ahumada.



## Modo de preparación

Para el coctel se coloca en un vaso highball previamente frio escarchado con la sal de chapulines, todos los ingredientes en ese orden, se integra con la cucharilla de bar suavemente y se pone por dentro la brocheta de toronja con aceituna y presentar.



## Subreceta

### FERMENTO BASE

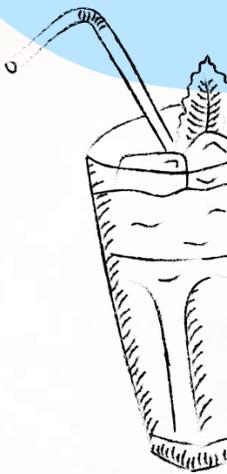
### RENDIMIENTO: 750 ML

**INGREDIENTES:** ➤ 50g de jengibre fresco (que no este muy viejo ya que necesitamos las levaduras lo mas vivas posible)  
➤ 500ml de agua DESCOLORADA ➤ 30g de azúcar estándar.  
➤ 1pz filtro de café. ➤ 1 frasco de vidrio.

### PROCEDIMIENTO:

El jengibre se pasa por un rallador y lo colocamos en el frasco de vidrio (sin exprimirlo) se colocan los 100ml de agua y los 50gr de azúcar y mezclamos bien. tapamos con el filtro de café y colocamos a la luz del sol para acelerar el proceso por unas 4 hrs después metemos a un lugar con una temperatura mas controlada (ambiente) y dejamos descansar.

CONTINUA



# Subreceta

## **CORDIAL DE MEJORANA**

**Rendimiento: 750 ml**

**INGREDIENTES:** ➤ 250g cascara de toronja  
➤ 20g Mejorana ➤ 20gr acido cítrico ➤ 10gr acido málico  
➤ 150gr azúcar ➤ 750ml agua natural ➤ 1gr benzoato de sodio (opcional).

### **PROCEDIMIENTO:**

se coloca todo lo seco en una bolsa de alto vacío donde se lleva a 2 procesos en máquina de alto vacío intentando sacar parte de los aceites de la toronja y la mejorana se agregan la totalidad del agua donde se termina por sellar al alto vacío y se mete al termo circulador por aproximadamente 50 minutos a 70°C al pasar el tiempo se retira del agua caliente y se mete a un recipiente con agua y hielos donde se enfriara y después pasaremos por un colador de tela fino, si se requiere se ajusta el balance con más acido o azúcar. Al terminar agregar 15gr de un hongo madre fermentador a base de jengibre (este paso no es obligatorio) ya que este nos ayudara a que el cordial gasifique carbónicamente este proceso dura no mas de 3 días a temperatura ambiente cuidando las azucares se consuman y el contenido de gas (probióticos) estén presentes.



## **SAL DE:CHAPULINES:**

### **INGREDIENTES:**

➤ 250 gr al en grano. ➤ Contar con un ahumador. ➤ Chips de mezquite. ➤ 20 gr de chile habanero ➤ 100 gr de chapulines deshidratados

**PROCEDIMIENTO:** La sal que se acidifica y humedece para impregnar de humo de mesquite, se ahúma dejando la cantidad deseada en el ahumador alrededor de 10 minutos. Después esta se manda a la deshidratadora por aproximadamente 4hrs, se agregan chapulines y chiles habaneros previamente deshidratados. Por ultimo se muele o pulveriza en un procesador de alimentos y reservar.



# Orígenes

## Ingredientes:

- 60 ml de Anforal lechuguilla.
- 30 ml de charanda Tarasco mixta.
- 45 ml de tepache de piña hecho en casa.
- 20 ml de crema de coco natural.
- 2 pencas de piña para la garnitura,
- 110 gr de hielo crush.

## Modo de preparación

Para el coctel se colocan los ingredientes en ese orden excepto el hielo crush y las garnituras y aplicamos la técnica de throwing durante 30 segundos, vertemos en colado sencillo en un vaso highball con hielo en cubo y después top de hielo crush. Decoramos con las pencas de piña. Presentamos con carlota de limón como complemento maridaje.

## Subreceta

### **FERMENTO BASE Rendimiento: 750 ml**

**Ingredientes:** ➤ 1 Vitrolero de 2.5 lt. ➤ 1 Pala de madera o plástico grado alimenticio. ➤ 1 gasa o tela de manta de cielo ➤ 1 liga ➤ 1 Piña de 1.5 kg ➤ 3 clavos ➤ 2 anís estrella ➤ 2 varas de canela ➤ 4 piloncillos si son chicos. 3 si son grandes ➤ pedacito de jengibre ➤ 2 litros de agua natural.

**PROCEDIMIENTO:** Le lava y desinfecta bien la piña aislando la penca de penacho, se corta separando la cascara y poniendo algo de pulpa en trozos dentro del vitrolero, Se agregan los demás ingredientes con el agua y se remueve con la pala de madera hasta disolver el piloncillo de manera suave. Se tapa con la gasa o manta ajustando con la liga para evitar que se contamine con agentes externos. Se deja fermentar 3 o 4 días a temperatura ambiente. Eventualmente removemos de 2 a tres veces al día con la pala de madera. Cuando este listo colamos finamente con la manta de cielo, vertemos en un frasco o botella y reservamos en el refrigerador para detener la fermentación.



CONTINUA



# Subreceta

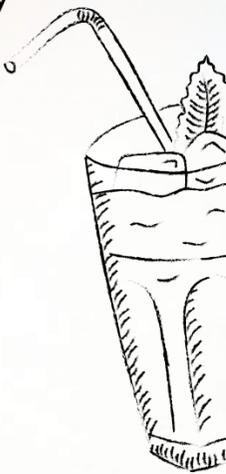
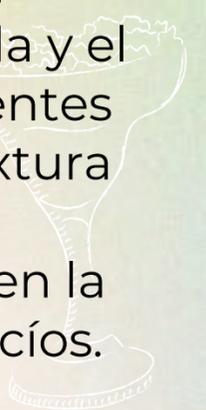
## CARLOTA DE RENDIMIENTO: 650 GR

### INGREDIENTES:

- Carlota de Anforal c/ Limón
- 200ml lechera
- 175 ml crema de coco
- 100 ml de Anforal lechuguilla
- 100 ml leche evaporada
- 60 ml Limón verde
- 1 paquete de galletas María

### PROCEDIMIENTO:

Preparar la Crema de Limón: En un tazón grande, mezcla la Lechera, la crema de coco, la Lechuguilla, la leche evaporada y el jugo de limón verde. Bate bien hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados y la mezcla tenga una textura suave y homogénea. Montaje de la Carlota: En un molde rectangular o cuadrado, coloca una capa de galletas María en la base. Puedes romper las galletas para llenar los espacios vacíos. Vierte una capa de la mezcla de crema de limón sobre las galletas, cubriéndolas completamente. Repite el proceso, alternando capas de galletas y crema, hasta llenar el molde. La última capa debe ser de crema. Refrigeración: Cubre el molde con papel film o aluminio y refrigera la Carlota durante al menos 4 horas, o preferiblemente durante toda la noche, para que las galletas se suavicen y los sabores se mezclen bien. Decoración y Servir: Porciónar en pequeña degustación y acompaña con el coctel de lado.



# Ojo Verde

## Ingredientes:

- 60 ml de Anforal lechuguilla.
- 45 ml de aguardiente Blanco Madero.
- 60 ml de concentrado de pepino.
- 1 pz de Co2
- 110 gr de hielo gourmet.
- 1 Brocheta de lamina de pepino con berries.
- 150 ml de agua caliente.

## Modo de preparación

Verter los ingredientes en el shaker en ese orden excepto el Co2 y la garnitura, shakear durante 30 segundos, vertemos en colado sencillo en un vaso old fashion previamente frio con hielo gourmet. Decoramos con las brochetas de pepino. Presentamos con Co2 sobre agua caliente en una pecera para crear el efecto de humo.

## Subreceta

### CONCENTRADO DE PEPINO

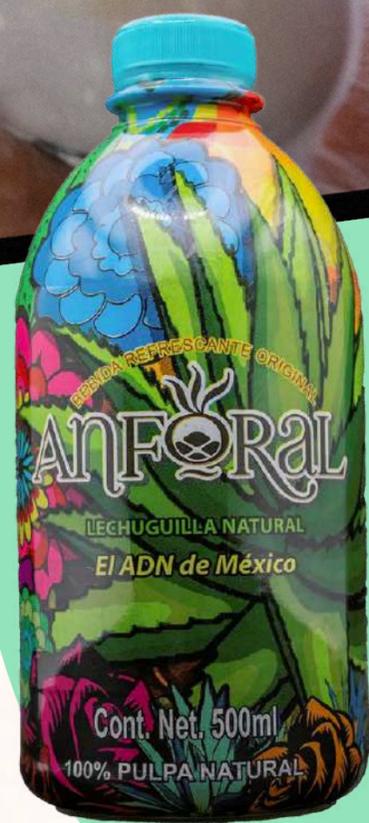
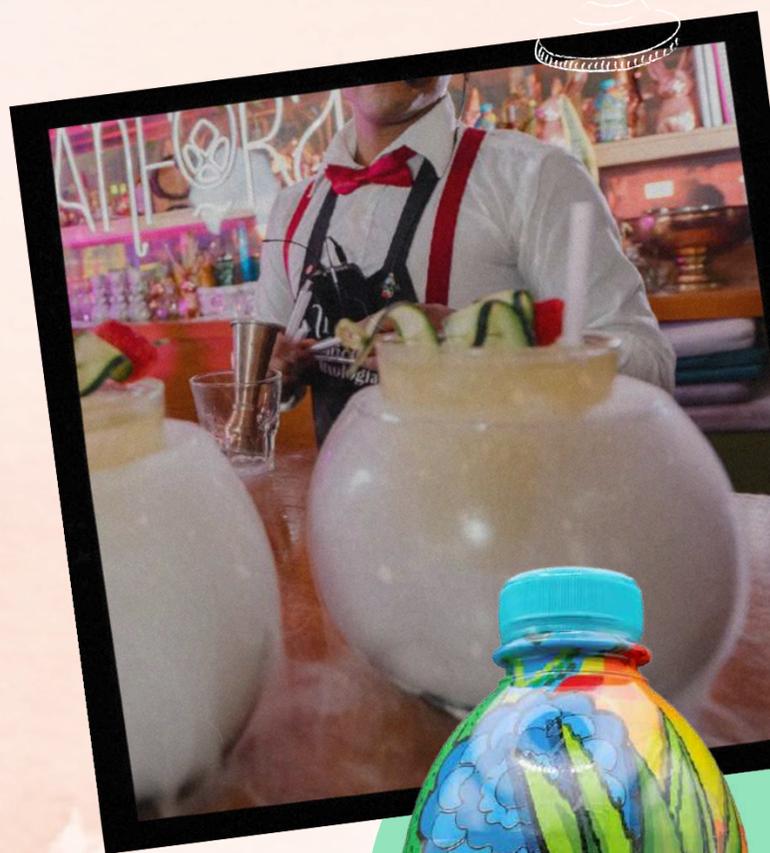
RENDIMIENTO: 750 ML

### INGREDIENTES:

- 900 gr de pepino americano.
- 60 ml de jugo de limón.
- 100 ml de agua.
- 25 gr de azúcar estándar .

### PROCEDIMIENTO:

Lavar y desinfectar bien los pepinos, poner con cascara y aislando las semillas en la licuadora con el limón, el azúcar y los 100 ml de agua, mezclar hasta obtener la consistencia adecuada, filtrar con un colador fino, verter en una botella y refrigerar para su mejor conservación.



# Barranquito



## Ingredientes:

- 120 ml de Anforal lechuguilla.
- 30 ml de MEZCAL Aguas Mansas joven espadín.
- 30 ml de jugo de limón amarillo.
- 15 hojas de hierbabuena .
- 110 gr de hielo gourmet crush.



## Modo de preparación

Poner en el shaker, la hierbabuena y el jugo de limón y macerar, adicionar el mezcal, hielo y agitamos durante 5 a 7 segundos, vertemos con colado sencillo en un vaso highball previamente escarchado con sal de piña y hielo gourmet, top de Anforal lechuguilla, decorar con medio gajo de limón amarillo y una ramita de hierbabuena y presentar.



## Subreceta

### SAL DE PIÑA

**RENDIMIENTO: 250 GR**

### INGREDIENTES:

- 200 gr de sal kosher o sal de mar.
- 30 gr de piña deshidratada (ya la consigues así).
- 50 gr de azúcar estándar.

### PROCEDIMIENTO:

Poner los ingredientes en un procesador de alimentos hasta obtener el grosor de sal deseada para escarchar o pulverizar. Guardar en un frasco hermético para evitar que la humedad se filtre, reservar en un lugar fresco seco.



# Titurí

## Ingredientes:

- 90 ml de Anforal lechuguilla.
- 30 ml de sirope de albahaca.
- 15 ml de licor ancho reyes.
- 15 ml de Sotol rodadora de víbora.
- 30 ml de tequila blanco DeFrente
- 30 ml de soda mate
- 1 lámina de hoja de plátano.
- 5 gr de sal de gusano/chalun/tortilla quemada
- 110 gr de hielo gourmet



## Modo de preparación

Agregar todos los ingredientes en la coctelera excepto la soda mate, agitar durante 15 segundos servir con colado sencillo en vaso highball previamente frío, escarchado con la sal la hoja de plátano por dentro, después agregarle hielo gourmet, top de soda mate, integrar lentamente con la bailarina y presentar.

## Subreceta

### SAL DE TORTILLA Y CHAPULINES .

#### RENDIMIENTO: 250 GR

**Ingredientes:** ➤ 60 gr de sal de gusano. ➤ 50 gr de tortilla tatemada ➤ 90 gr de sal kosher o de mar.

**PROCEDIMIENTO:** Muele o pulveriza los ingredientes en un procesador de alimentos o un molcajete hasta obtener la textura deseada. Reserva el contenido en un frasco hermético y mantenlo en un lugar fresco y seco.

### SIROPE DE ALBAHACA

#### 800 ML DE AGUA NATURAL.

**INGREDIENTES:** ➤ 800 gr de azúcar natural ➤ 1 taza bien compactada de albahaca fresca. (25- 30gr) ➤ 30 ml de jugo de limón.

**PROCEDIMIENTO:** Poner a hervir el agua y una vez que alcance el punto de ebullición, apagar y vacía el azúcar, integrar hasta disolverse, después, agregar la taza de albahaca, esperar a que enfríe, mezclar en una licuadora y colar finamente, agregar el jugo de limón y verter en un frasco o botella, reservar en refrigeración.



# Ánfora de rosas



## Ingredientes:

- 90 ml de Anforal lechuguilla.
- 45 ml de raicilla 4 Gallos.
- 20 gr de fresas frescas en láminas.
- 25 ml de jarabe de rosas de castilla.
- 5 ml de perfume de pixtle.
- 1 hielo lingote
- 110 gr de hielo gourmet..



## Modo de preparación

Agregar en el shaker 5 laminas de fresa y macerar, después los 60 ml de Anforal lechuguilla, la raicilla, el jarabe de rosas, hielo y agitar durante 5 a 7 segundos, verter con colado fino en un vaso highball previamente frio con el hielo de lingote, por ultimo, gasificar con soda de Anforal lechuguilla hasta el top y decorar con dos laminas de fresas y presentar.



## Subreceta

### JARABE DE ROSAS

**RENDIMIENTO: 750 ML**

#### INGREDIENTES:

- 100 gr de rosas de castilla deshidratada.
- 1 kg de azúcar estándar. ➤ 1 litro de agua natural.

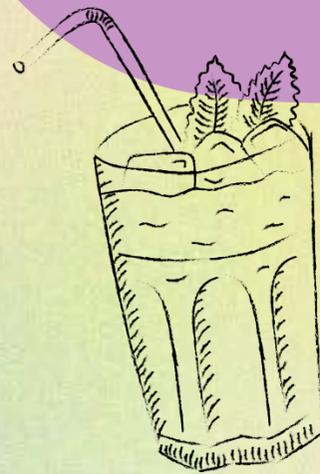
#### PROCEDIMIENTO:

Poner a hervir el agua y cuando rompa el hervor apagas, agregar el azúcar, mezclar hasta diluir por completo, por ultimo agregar las rosas de castilla y dejar infusionar hasta que enfrié, colar finamente y verter en un frasco o botella hermético y reservar en refrigeración.

### PERFUME DE PIXTLE

- 15 gr de pixtle (semilla del mamey). ➤ 100 gr de rosas de castilla.
- 200 ml de vodka.

**PROCEDIMIENTO:** Dejar macerar en frio el pixtle y las rosas en el vodka por hasta un mes en un lugar fresco y seco, después filtrar, poner en un frasco con atomizador y listo.



# Realeza Ancestral

## Ingredientes:

- 60 ml de Anforal lechuguilla.
- 30 ml de raicilla Huaraches de Oro.
- 15 ml de preparación de piña maracuyá (500/500).
- 15 ml de hidromiel.
- 2 twist de limón amarillo.
- 1 Hoja esqueleto para garnish
- 110 gr de hielo gourmet.



## Modo de preparación

Agregar todos los ingredientes en la coctelera excepto la Anforal lechuguilla, agitar durante 10 segundos servir con colado sencillo en una copa coupé previamente fría, agregar 2 onzas de Anforal lechuguilla fría, aromatizar con un twist desechar y decorar con otro cortado en listón y poner en el canto de la copa con la hoja esqueleto que va adherida con jarabe natural y presentar.



## Subreceta

### HIDROMIEL

**RENDIMIENTO: 1 LITRO.**

### INGREDIENTES:

- 1 lt de agua natural.
- 250 gr de miel natural orgánica.
- 1/4 de cucharadita de levadura de cerveza o vino.

### PROCEDIMIENTO:

Una vez que esterilices todo el equipo para la preparación, pon a calentar el agua a unos 60-70°C no es necesario que hierva, añade la miel y disuelve. Cuando este a 20-25°C de temperatura, añade la levadura y vierte la mezcla en un recipiente para fermentar que tenga cierre hermético poniendo un guante para que el gas pueda escapar. Coloca el recipiente en un lugar oscuro, fresco y seco durante dos semanas, puedes probar la hidro miel después de este tiempo. Puedes dejar envejecer mas para tener mejor resultado



# Sueños de la sierra

## Ingredientes:

- 150 ml de Anforal lechuguilla gasificada.\*
- 30 ml de sirope de especias y cítricos.
- 75 ml de batch de fresa/kiwi.
- 2 golpes de angostura.
- 1 flor comestible.
- 1 tira de kiwi decorativa con cascara.
- 110 gr de hielo gourmet.

\*Anforal gasificada. Verter 750 ml de Anforal lechuguilla aun sifón de soda, añade 2 cargas de co2 y reserva en la nevera.

## Modo de preparación

Verter el sirope de fresa, hielo y los golpes de angostura a una taza tiki forma de calavera con el método de elaboración construido, completar con la soda gasificada de Anforal lechuguilla, mezclar suavemente con la bailarina, decorar con la flor la sombrilla, la piel de kiwi y presentar.

## Subreceta

### SIROPE DE ESPECIAS.

**RENDIMIENTO: 750 ML**

### INGREDIENTES:

- 1 lt de Anforal lechuguilla ➤ 9 clavos de olor.
- 5 gr de anís estrella. ➤ 250 gr de azúcar.
- Piel de limón verde, limón real y naranja.

### PROCEDIMIENTO:

Pon a hervir Anforal lechuguilla con las especias y cítricos, una vez que hierva, apaga el fuego y agrega el azúcar, remueve hasta que se disuelva, colar y reservar en un frasco hermético o botella.

### BATCH DE FRES/KIWI:

**RENDIMIENTO: 500 ML**

**INGREDIENTES:** ➤ 480 ml de agua ➤ 100 gr de fresa natural. ➤ 100 gr de kiwi. ➤ 120 ml de jugo de limón. ➤ 6 ml de solución salina. **PROCEDIMIENTO:** Agregar todos los ingredientes en la licuadora, mezclar por 45 segundos, colar y reservar en un frasco hermético o una botella con tapa y mantener en la nevera.

