

# ANFORAL

## Mixología

RECETAS DE AUTOR EXCLUSIVAS



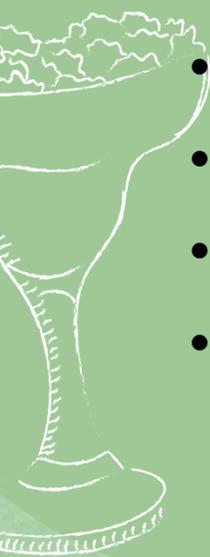
# Mojiguilla

## ANFORAL



### Ingredientes:

- 30 ml de ron blanco.
- 30 ml de jarabe natural.
- 30 ml de jugo de limón.
- 8-10 hojas de yerbabuena.
- 90 ml de ANFORAL.
- 60 ml de agua mineral.
- 110 gr de hielo gourmet.



### Modo de preparación

- En un vaso Highball, agregar el ron, el jarabe, jugo de limón y las hojas de hierbabuena, machacar suavemente, agregar hielos, integrar, agregar la ANFORAL y top de mineral. Decorar con una ramita de yerbabuena y rodaja de limón y disfruta.



# Mezcalilla

## ANFORAL



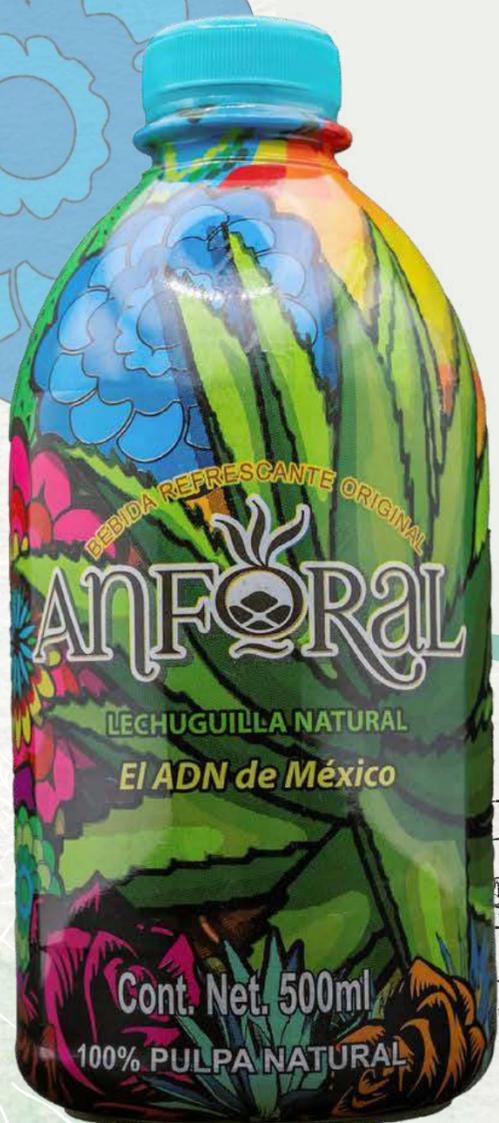
### Ingredientes:

- 30 ml de mezcal joven.
- 70 ml de ANFORAL.
- Dos rodajas de pepino
- 30 ml de jugo de limón.
- 30 ml de jarabe natural
- 1 cda de chía.
- 110 gr de hielo gourmet



### Modo de preparación

En un shaker, agregar el mezcal, el limón, jarabe, y rodajas de pepino, machacar suavemente, verter la ANFORAL hielos y agitar por 5 segundos. Una vez fría la mezcla, verter con colado sencillo en un old fashion con la chía, previamente frío con hielos y decorar con una brocheta de pepino y hierbabuena.



# Margarita ANFORAL



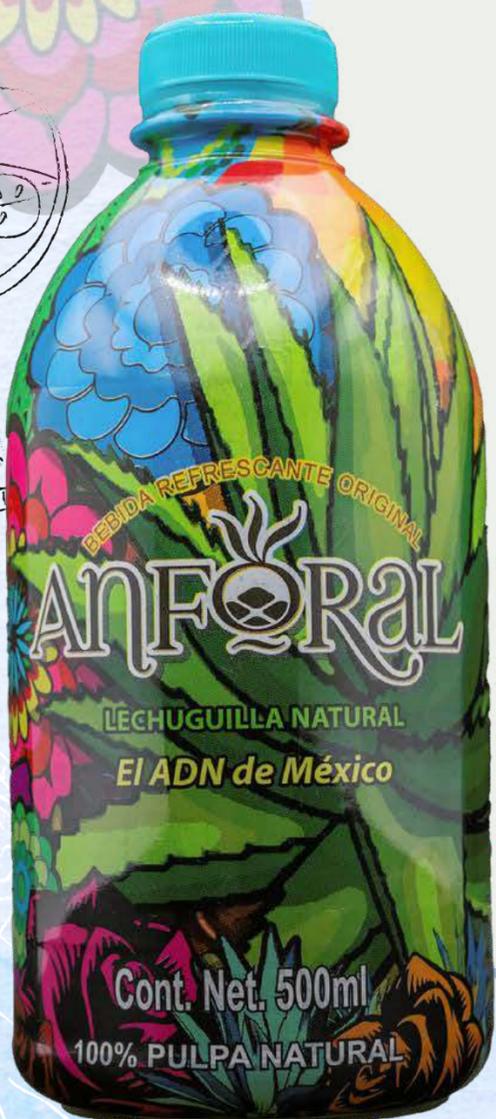
## Ingredientes:

- 30 ml de tequila blanco.
- 60 ml de ANFORAL.
- 30 ml de jarabe de agave.
- 30 ml de jugo de limón.
- 110 gr de hielo gourmet
- Sal de cilantro.



## Modo de preparación

- En un shaker, agregar los ingredientes en ese orden con hielo excepto la sal de cilantro, agitar por 5 segundos y verter con colado sencillo en un vaso old fashion previamente frío escarchado con la sal de cilantro solo medio borde y hielos, Decorar con una rodaja de limón amarillo por dentro del vaso y un par de hojas de cilantro y disfruta.
- La sal de cilantro se prepara con 8 gr de cilantro deshidratado (con ayuda de un comal o sartén a fuego lento) y 8 gr de sal en grano, pulverizar en molcajete o un procesador de alimentos hasta obtener la textura deseada.



# ANFORAL

## Smash de Anforal



### Ingredientes:

- 30 ml de ron blanco.
- 60ml de ANFORAL.
- 30 ml de malibu.
- 45 gr de trozos de piña en cuadros.
- 1 oz de jarabe natural.
- Carambola para decorar (1 estrella)
- 110 gr de hielo crush.



### Modo de preparación

En un shaker poner los rones , los trozos de piña, el jarabe y el malibu, machacar suavemente, agregar la ANFORAL, el hielo y agitar durante 5 segundos, verter con colado sencillo en una copa huracán previamente fría, decorar con, estrella de carambola, piña fresca con una ramita de yerbabuena y disfruta.



# ANFORAL

## Cantarito Anforal



### Ingredientes:

- 30 ml de tequila blanco.
- 60 ml de ANFORAL
- 30 ml de jugo de limón.
- 30 ml de jugo de naranja.
- 30 ml de jugo de toronja.
- 30 ml de miel de agave.
- 2 rodajas de naranja.
- 2 rodajas de toronja.
- 2 rodajas de limón.
- Chile tajín.
- 110 gr de hielo.



### Modo de preparación

En un cantarito previamente escarchado en el borde con el chile tajín y hielo, verter todos los ingredientes en ese orden, finalmente mezclar con la cucharilla de bar para integrar los ingredientes y disfruta.



# ANFORAL

## Mezcalita Anforal



### Ingredientes:

- 30 ml de mezcal joven espadín.
- 60 ml de ANFORAL.
- 30 ml de Malibu.
- 45 gr de mango en trozos.
- 30 ml de jarabe de agave.
- 110 gr hielo crush.
- 1 media luna de mango.
- 1 ramita de yerbabuena.



### Modo de preparación

En un shaker, agregar los ingredientes en ese orden, hielo entero, excepto la media luna de mango y la yerbabuena, agitar durante 5 segundos y vaciar la mezcla con colado sencillo en un old fashion previamente frio con el hielo crush, decorar con la media luna de mango y una ramita de yerbabuena y disfruta.



# Tia Sandía

## ANFORAL



### Ingredientes:

- 90 ml de ANFORAL.
- 30 ml de jugo de limón.
- 30 ml de jarabe natural.
- 45 gr de trozos de sandía.
- 110gr de hielo crush
- 2 gr de chile tajín.
- 1 ramita de yerbabuena.



### Modo de preparación

- En un Shaker poner todos los ingredientes en ese orden excepto el hielo crush, el chile tajín y la yerbabuena. Machacar suavemente, agregar hielo en cubos y agitar durante 5 segundos, verter la mezcla con colado sencillo en un vaso old fashion previamente frío y el hielo crush, decorar con un triángulo de sandía con tajin y una ramita de yerbabuena, disfruta.



# ANFORAL Fresa Salvaje



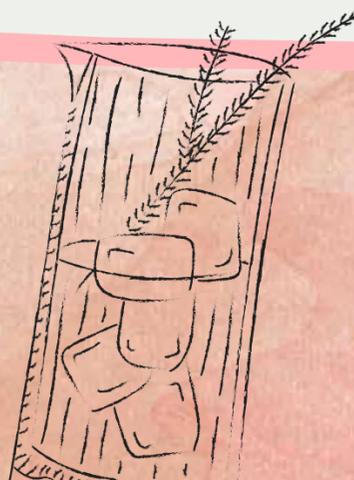
## Ingredientes:

- 90 ml de ANFORAL
- 45 gr de fresa en trozos.
- 30 ml de jugo de limón.
- 4 hojas de albahaca.
- 45 ml de jarabe de granadina.
- Una rodaja de limón.
- 60 ml de agua mineral.
- Opción con alcohol: 30 ml de tu tequila blanco o ron blanco favorito.



## Modo de preparación

- En un vaso highball, agregar los trozos de fresa, granadina, jugo de lima, y dos hojas de albahaca, machacar bien hasta que queden integrados los ingredientes, agregar hielo en cubos, la ANFORAL y top de agua mineral. Integrar la mezcla con una cucharilla de bar suavemente y decorar con, una lamina de fresa, y las hojas de albahaca.



# Rusa de Anforal



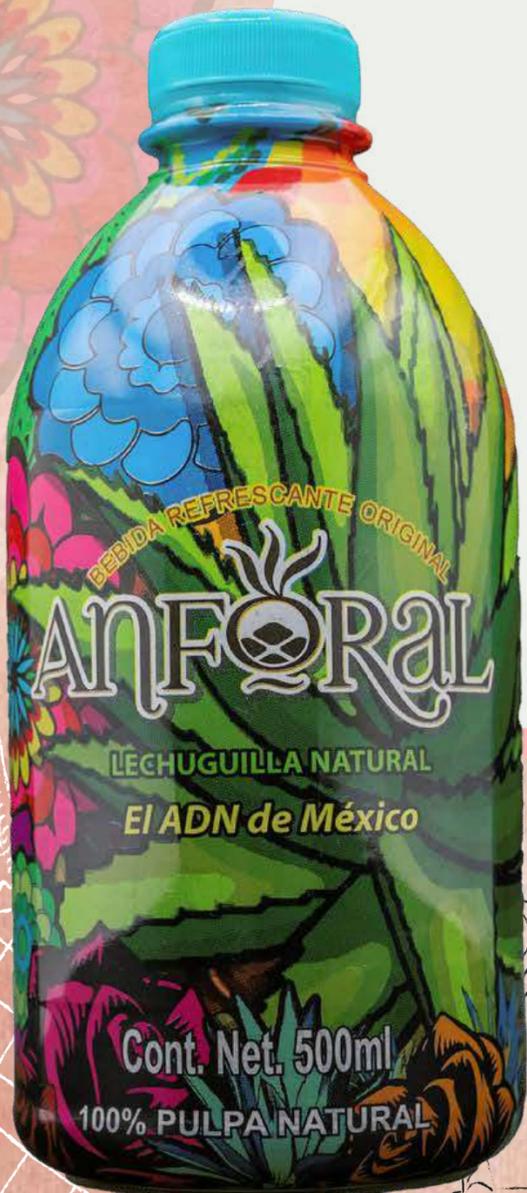
## Ingredientes:

- 60 ml de ANFORAL.
- 30 ml de jugo de limón.
- 30 ml de jugo de toronja.
- 110 gr de hielo.
- 1/2 oz de jarabe de agave.
- 3 gr de sal.
- Agua mineral
- Media luna de toronja
- Opción con alcohol: 30 ml de tu tequila blanco favorito.



## Modo de preparación

En un vaso Highball previamente escarchado la mitad de borde con la sal en grano y la otra mitad con chile tajin, vierte el jugo de limón, de toronja y la ANFORAL, integra con la ayuda de una cucharilla de bar, por último, agrega los hielos e introduce una rodaja de naranja al vaso y decora con una penca de agave y disfruta.



# ANFORAL

# Playa Anforal



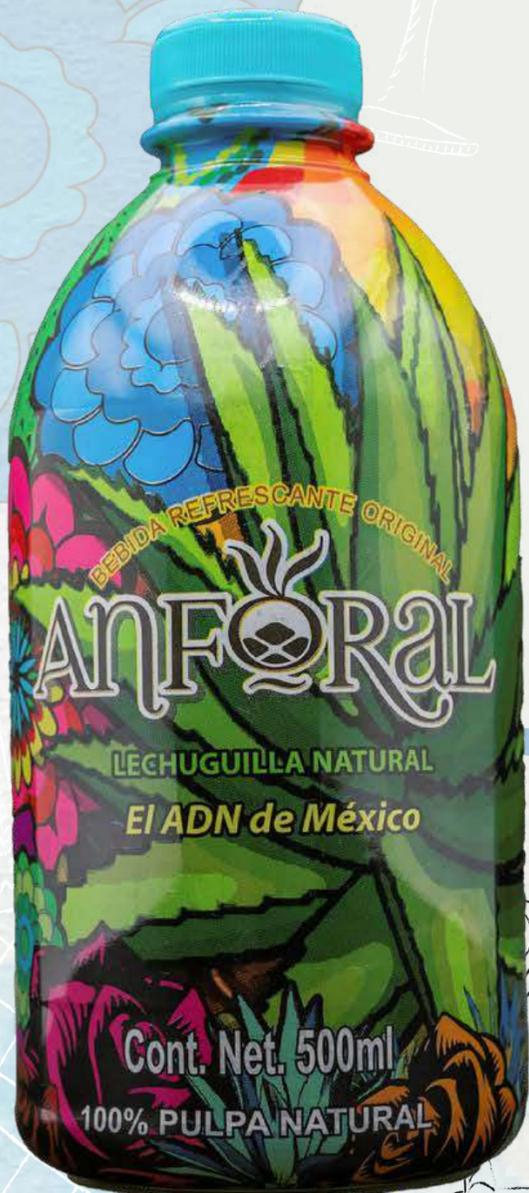
## Ingredientes:

- 90 ml de ANFORAL.
- 2 oz de malibu
- 45gr de trozos de piña.
- 110 gr de hielo crush.
- Media luna de piña fresca
- Dos ramitas de menta.
- Opción con alcohol: 30 ml de tu Ron blanco favorito.



## Modo de preparación

En un shaker, poner los trozos de piña y machacar bien, agregar la ANFORAL, una ramita de menta y hielo en cubos. Agitar bien de 5 a 7 segundos y verter con colado sencillo en una copa huracán previamente fría con hielo crush, Decorar con piña en trozos pequeños, una ramita de menta y disfruta.



# Ahumado ANFORAL de Lima



## Ingredientes:

- 60 ml de ANFORAL.
- 30 ml de jarabe de agave.
- 45 ml de jugo de lima.
- 2 ramitas de romero.
- 2 rodajas de lima.
- 110 gr de hielo.
- Opción con alcohol:
- 30 ml del ron blanco o de tu mezcal joven espadín de tu preferencia.



## Modo de preparación

En un shaker verter los ingredientes en ese orden con solo 1 ramita de romero ligeramente tatemada con la ayuda de un soprete o encendedor, ahuma el old fashion y pon la ramita en el shaker, agitar 5 segundos y verter con colado sencillo en un old fashion previamente frio y hielo en cubos, decorar con las rodajas de lima introduciéndolas en el vaso pegadas al borde y poner encima una ramita de romero y disfruta.



# Monaguilla ANFORAL



## Ingredientes:

- 60ml de ANFORAL.
- 30 ml de jugo de limón.
- 30 ml de malibu.
- 30 ml de miel de agave.
- 3 hojas de yerbabuena.
- 45 gr de mango en trozos
- 110 gr de hielo.
- Opción con alcohol: 30 ml de tequila blanco de tu preferencia.



## Modo de preparación

En un shaker verter los trozos de mango, el malibu, jugo de limón, la miel de agave y machacar bien, agregar la ANFORAL, hielo en cubos y agitar durante 5 a 7 segundos. Verter con colado sencillo en un vaso old fashion previamente frio con hielo en cubos, decorar con brocheta de mango en media luna con la mitad escarchada de tajin, tres hojas de yerbabuena y disfruta.

