



thirsty



—TEQUILA 100% AGAVE—
MAYORAZGO[®]
CRISTALINO

100%
AGAVE
CRISTALINO.

PALABRAS



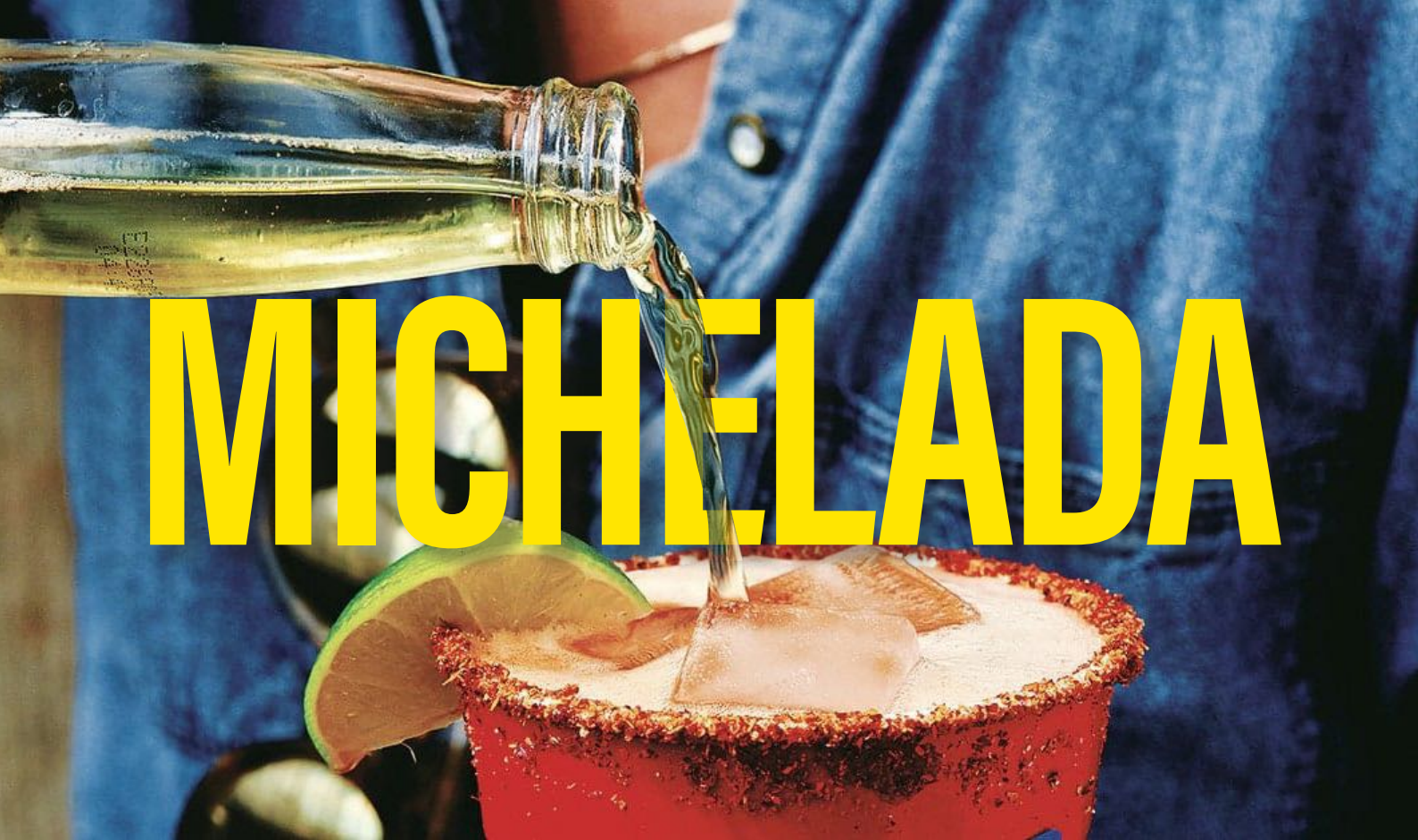
MAYORES

213300201A1523

TequilaMayorazgo



...algo más que una
simple cerveza



LA MICHELADA ES UNA
BEBIDA ALCOHÓLICA
MEXICANA QUE SE
PREPARA CON CERVEZA,
JUGO DE LIMÓN,
SAL Y UNA MEZCLA
DE SALSAS. TIENE
UN REFRESCANTE
SABOR, QUE LA HACE
IDEAL PARA LOS DÍAS
SOLEADOS EN LOS
QUE SE BUSCA ALGO
MÁS QUE UNA SIMPLE
CERVEZA

Existen varias versiones sobre su descubrimiento, pero la que parece más certera apunta al estado de San Luis Potosí y, en especial, a un bar dentro del Club Deportivo Potosino. El tenista Michel Esper llegó a un partido y cuando se sentó en la barra del bar pidió una cerveza a la que le echó sal, limón y salsa picante, el resultado fue tan bueno que días posteriores llegó ordenando al barman una "michelada" haciéndole honor a su nombre de pila. La michelada se fue propagando por todo el lugar y hoy día es una de las bebidas más populares en los bares.

Por otro lado, se dice que su nombre proviene de la palabra "chela", la voz familiar que se emplea en México para denominar la cerveza. De allí que otros bauticen la bebida como "chelada".

DESTILERÍA

Orendain

EST. 1926

TEQUILA: EL REFLEJO DE LO QUE SOMOS



Encuentra
Casa Orendain en:



En ocasiones, no solo su nombre cambia sino también sus ingredientes: por ejemplo, hay quien le agrega jugo de tomate (como en la receta a continuación); frutas como pepino, jícama, piña o naranja picada. Algunos incrustan un marisco en el vaso, y existen variaciones que llevan tequila o brandy. La michelada es una bebida única y deliciosa. Para que no se quede con las ganas, he aquí una de sus recetas.



**RECETA
THIRSTY**



michelada

Ingredientes

- 1 cerveza
- 1 onza de jugo de limón
- 5 onzas de jugo de tomate
- Salsa inglesa al gusto
- 4 cubos de hielo

Preparación

Poner sal en la boca del vaso y agregar el hielo. Verter los jugos y la salsa inglesa, revolver. Servir la cerveza y revolver nuevamente. Disfrute.



#tradicionencasa



MEZCAL
GUSANO
ROJO



5 tips para preparar mejores cocteles

Usa un jigger

Hacer cocteles es como cocinar. Si no sabes muy bien cómo se prepara algo, es mejor seguir una receta, con las medidas exactas para poder lograr una bebida agradable. Muchas personas y muchos establecimientos obvian el uso del jigger, un utensilio de bar que se emplea para medir onzas y centilitros para bebidas. Esto no es recomendable, pues no se lleva un control y todos los cocteles que se preparen sabrán diferente.

Probablemente, si has hecho cocteles por años y sabes las medidas perfectas y cómo se ven las diferentes cantidades en tus vasos mezcladores, no necesitas un jigger.

Para todos los otros mortales es mejor tener una guía. Esto ayudará a que sepan excelentes tus cocteles, además de que seguirán sabiendo de la misma forma cada vez que los hagas.

Enfría los vasos antes de usarlos

Un coctel debe de estar frío. Punto. Por eso se usan hielos en vez de agua al tiempo para diluir los ingredientes. Algo que puedes hacer para que tu coctel no se caliente rápidamente es enfriar el vaso que vas a usar previamente. Esto puede ser tan simple como poner hielos en el vaso y dejarlos ahí hasta que vayas a servirlo -tirando los hielos que usaste y después usar nuevos- o tan complicado como usar un poco de nitrógeno líquido para congelarlos.



Usa hielo fresco

El hielo es uno de los ingredientes más importantes de un coctel. Y como cualquier ingrediente, si se usa un producto mediocre, el resultado será mediocre. Usa hielos con agua filtrada, para que el agua sea lo más pura posible. Esto impedirá que sabores y olores que probablemente se le agregaron al hielo durante el tiempo en tu congelador no pasen a tu coctel.

Mise en place

Mise en place es francés para todo en su lugar. Si estás preparando cocteles para una fiesta, o simplemente porque se te antojo un Manhattan una noche, es mejor tener todos los ingredientes a mano en vez de estar buscando todo al momento. Hace que un coctel sea mucho más agradable. Es algo psicológico.

Agita fuertemente

Estás en tu casa preparando cocteles felizmente. Usas tu jigger para medir el alcohol, los licores y el jugo de limón perfectamente. Usas hielo fresco que acabas de comprar. Viertes los ingredientes en la coctelera y la agitas y luego cueles en un vaso previamente enfriado. Lo pruebas y te quema la garganta con lo fuerte que está el coctel.

¿Qué pasó? Probablemente no agitaste la coctelera fuertemente o por el tiempo adecuado. El hielo se diluye cuando agitas o mezclas un coctel, y quita lo áspero de los ingredientes, además de evitar que el alcohol se sienta muy fuerte en la boca. Un coctel nunca debe raspar la garganta ni sentirse como si te acabas de tomar un shot de tequila.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM



UN RON HECHO
CON GANAS



THE REACH, EL WHISKY MÁS ANTIGUO DE THE MACALLAN



LA CASA ESCOCESA THE MACALLAN LANZÓ EL WHISKY DE MAYOR EDAD EN TODA SU HISTORIA. CON 81 AÑOS DE AÑEJAMIENTO, THE REACH ES UNA BEBIDA SUMAMENTE EXCLUSIVA QUE, ADEMÁS, VIENE ACOMPAÑADA DE UNA ESCULTURA

“Destilado en 1940 y extraído de una sola barrica de roble sazonada con jerez, The Reach es el whisky más antiguo jamás lanzado por The Macallan, con 81 años de añejamiento”, explicó la destilería en sus redes sociales.

El nuevo tesoro de The Macallan

La nueva botella de The Macallan viene en una escultura de bronce / Foto: The Macallan
Se considera que es toda una joya por provenir de una barrica del destilado que “sobrevivió” a la segunda guerra mundial y se mantuvo intacta por décadas. El whisky fue embotellado a mediados del año pasado y estará a la venta durante febrero de 2022.

MODO FRESCO

ON >> ●



  AntillanoRon

EVITE EL EXCESO

213300201A1400

www.alcoholinformate.org.mx

sobre una escultura de bronce que consta de tres brazos que sostienen la botella. Según The Macallan, estos representan a los trabajadores de la destilería que durante 1940 “superaron las dificultades y la adversidad para destilar y proteger el preciado espíritu”; a Allan Shiach, “cuyo abuelo dirigió la destilería en 1940”; y a Kirsteen Campbell, Master Distiller de la empresa. La obra fue realizada por la artista Askia Robinson.

“Es un honor presentar The Reach. Proveniente de una época turbulenta en el mundo, este extraordinario destilado muestra la historia, el ingenio y la inconfundible fuerza de carácter de The Macallan”, comentó Campbell. Asimismo, añadió que es una forma de rendir honores a todas las personas que, con su esfuerzo, hicieron que este ejemplar sea posible hoy en día.

Sobre sus cualidades, la maestra destiladora explica que “posee una profundidad asombrosa. Tiene notas de chocolate negro, canela dulce y gran fuerza aromática, que conducen a sabores de caramelo de melaza, jengibre cristalizado y piña carbonizada, todo antes de dar paso a un final intensamente rico, dulce y ahumado”.



—TEQUILA 100% AGAVE—
MAYORAZGO[®]
CRISTALINO

100%
AGAVE
CRISTALINO.



PALABRAS  MAYORES

213300201A1523

  TequilaMayorazgo

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx



ETIQUETA
BLANCA

TEQUILA
REVOLUCIÓN
R

REPOSADO
CRISTALINO



100% DE AGAVE AZUL
CONTIENE 700ml 35% Alc/Vol
HECHO EN MEXICO