

MichelleonBell
food & travel

RECETARIO



*Descubre las recetas de los cocteles con un toque
picante del Licor Ancho Reyes*

www.michelleonbell.com



@michelleonbell

Licor Ancho Reyes

En Puebla en la década de 1920, artistas e intelectuales se reunían en cantinas del Barrio del Artista donde intercambiaban ideas de originales licores caseros, mejor conocidos como menjurjes. Un menjurje especialmente popular se preparaba a base de chile ancho.

En Ancho Reyes honramos la tradición poblana con nuestras picantes recetas originales: **Ancho Reyes Original** y **Ancho Reyes Verde**, dos licores auténticamente mexicanos.

Ancho Reyes Original posee un extraordinario calor aterciopelado, seguido de especias dulces, una acidez sutil de fondo, terminando con el franco sabor ahumado del chile ancho.

Ancho Reyes Verde posee un sabor herbal y fresco con notas agrídulces de piña asada y chile verde recién cortado que se entrelazan ofreciendo una experiencia que inicia en lo agrídulce y termina en un final herbal, picante y refinado.



AnchoReyesLicor



AnchoReyesLicor



AnchoReyes

www.anchoreyes.com





Gavilán &

lán Reyes

Gavilán Reyes

INGREDIENTES:

- 2 oz de Ancho Reyes (original o verde)
- 1 oz de jugo de limón
- 4 oz de refresco de toronja
- 5 g de sal
- Media luna de toronja (garnish)

PREPARACIÓN:

Escarchar con sal el borde de un vaso old fashioned. Agregar hielo y todos los ingredientes.

Para decorar colocar media luna de toronja en el vaso.



Pepino

cuevas

Pepino Cuevas

INGREDIENTES:

- 2 oz de Ancho Reyes Original
- 1 oz de jugo de limón
- 0.5 oz de jarabe de agave o natural
- 10 g de pepino (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar los ingredientes a un vaso old fashioned y macerar. Agregar hielo y refrescar.

Para decorar colocar lámina de pepino o cubitos de pepino en el vaso.



Rey de Reyes

de Reyes

Rey de Reyes

INGREDIENTES:

- 1 oz de Ancho Reyes Original
- 1 oz de Ancho Reyes Verde
- 1 oz de jugo de limón eureka
- 0.5 oz de jarabe natural
- 2 dash de angostura bitter
- Rodaja de limón eureka (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo, agitar, colar y servir en un vaso corto.

Para decorar colocar la rodaja de limón eureka en el vaso.



Verde Chelada

INGREDIENTES:

- 1.5 oz de Ancho Reyes Verde
- 1 oz de jugo de limón
- 4 oz de cerveza tipo Pilsner
- 4 g de sal
- Rodaja de limón (garnish)

PREPARACIÓN:

Escarchar con sal un vaso de cerveza, agregar dos hielos, verter los ingredientes y mezclar.

Para decorar colocar una rodaja de limón en el vaso.



Spicy

garita

Spicy Margarita

INGREDIENTES:

- 1 oz de Ancho Reyes Verde
- 1 oz de tequila
- 1 oz de jugo de limón
- 0.5 oz de jarabe natural
- 3 g de Sal
- Rodaja de limón (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo, agitar, colar y servir en vaso margarita escarchado con sal.

Para decorar colocar una rodaja de limón en el vaso.

Carajillo

- Poblano



Carajillo Poblano

INGREDIENTES:

- 1 oz de Ancho Reyes Original
- 1 oz de Licor 43
- 2 oz de café express
- Canela en raja (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo, agitar y servir en un vaso old fashioned.

Para decorar colocar una raja de canela en el vaso.



Verde Jamaica

e Jamaica

Verde Jamaica

INGREDIENTES:

- 1.5 oz de Ancho Reyes Verde
- 1 oz de jugo de limón
- 0.5 oz de jarabe de jamaica con romero
- 2 g de hoja de jamaica (garnish)
- 2 g de romero (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo, agitar, colar y servir en un vaso old fashioned.

Para decorar colocar hojas de Jamaica y romero en el vaso.

Summer De



Penicillin

Summer Penicillin

INGREDIENTES:

- 1 oz de Ancho Reyes Original
- 0.5 oz de Whiskey
- 5 oz de Chartreuse Amarillo
- 0.5 oz de jugo de limón eureka
- 2 oz de cerveza de jengibre
- 1 rodaja de limón Eureka (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes a un shaker con hielo (excepto la cerveza de jengibre). Agitar, colar y servir en un vaso highball. Agregar hasta el final la cerveza de jengibre.

Para decorar colocar una rodaja de limón eureka en el vaso.



Panteón

n Panteón

Panteón

INGREDIENTES:

- 1 oz de Ancho Reyes Original
- 1 oz de Mezcal Espadín
- 0.5 oz de jugo de limón
- 2 oz de jugo de mandarina
- 0.5 oz de jarabe natural
- 1.5 oz de agua mineral
- 1 rodaja de mandarina (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo (excepto agua mineral). Agitar, colar y servir en un vaso alto con hielo. Rellenar con agua mineral.

Para decorar colocar una rodaja de mandarina en el vaso.



Verano Spritz

INGREDIENTES:

- 1 oz de Ancho Reyes Verde
- 0.5 oz de Lillet Blanc
- 15 ml de jugo de limón
- 3 oz de Prosecco
- 1 pizca de sal
- 1 rodaja de limon (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar los ingredientes en vaso con hielo y mezclar con una cucharilla.

Para decorar colocar una rodaja de limón en el vaso.



Don Saúl

Don Saúl

Don Saúl

INGREDIENTES:

- 1 oz Ancho Reyes Original
- 1 oz Tequila Añejo
- 2 dash bitter de chocolate
- 2 dash bitter de naranja
- 0.5 oz jarabe de agave
- 1 rodaja de limón (garnish)

PREPARACIÓN:

Agregar los ingredientes en un shaker con hielo y mezclar para refrescar. Colar y servir en un vaso old fashioned con hielo.

Para decorar colocar un twist de naranja en el vaso.