

TEQUILA CÓSMICO CELEBRA LAS FIESTAS PATRIAS CON UNA COCTELERÍA EXCLUSIVA

De la mano del reconocido mixólogo Adan Lean, Bar Manager de Atila Tulum; Tequila Cósmico creó una serie de cócteles exclusivos para celebrar las fiestas patrias y disfrutar al máximo.

Estos cocteles- fine drinking- se crearon como parte de las acciones de Tequila Cosmo dentro de la edición 2021 de Barra México y busca trasladar, a quién lo disfruta, desde las exóticas playas de Tulum hasta el colonial San Miguel de Allende para formar parte un cosmos lleno de sabor y tradiciones.



COCOMETA

Ingredientes

- Tequila Cósmico - 36ml
- Ron Saylor Jerry - 8ml
- Orgeat de coco y semillas de mostaza - 45ml
- Jugo limón amarillo - 8ml
- Jugo de maracuyá - 8ml
- Top cerveza clara.
- Bitter Amargo - 2 gotas
- Garnish - Flor comestible, twist de limón amarillo, Dulce de coco flameado.

Preparación

- Agrega todos los ingredientes a excepción de la cerveza clara a un vaso mezclador y revuelve por 15seg. Sirve en vaso jaibolero y llena con la cerveza

clara. Decora con un twist de naranja y una flor comestible.

Black Passion

Ingredientes:

- 50 ml tequila cósmico
- 60 ml tepache
- 1 tsp carbón activado
- 15 ml limón verde
- 30 ml jarabe maracuyá
- 30 aquafaba

Preparación:

- En una coctelera se integran todos los ingredientes, hasta que se logre una mezcla perfecta.
- A la hora de servir en un vaso Jaibol, cuela y se puede decorar con una rodaja de limón caramelizado.



ORION

Ingredientes

- 1oz tequila cósmico
- 1/4oz ancho Reyes
- 1/4oz jugó de naranja
- 4 golpes de bitter de naranja
- 3 gotas de aceite de chile ancho con Chapulin
- 1/4oz de cordial cítrico.

Preparación:

- Agrega todos los ingredientes a un shaker a excepción del aceite de chile ancho con Chapulin, Shakea por 10seg, sirve en copa coupe y agrega las 3 gotas de aceite de chile ancho con Chapulin.

Si quieres conocer más acerca de Tequila Cosmos y Tequila Cosmico visita: <https://www.tequilacosmos.com/>