

SEPT/OCT 2022

el Restaurante

| YOUR SOURCE FOR MEXICAN AND LATIN FOODSERVICE TRENDS | www.elrestaurante.com |



Salsa and Guacamole:
CHEFS TAKE RECIPES
BEYOND THE BASICS

Fine-tuning Food Safety

Liquid Luxury: Mexican Liqueurs



PSRT STD
U.S. POSTAGE PAID
BOLINGBROOK, IL
PERMIT NO. 467

Liquid Luxury

STRIKING IT RICH WITH MEXICAN LIQUEURS

| **BY ELYSE GLICKMAN** | With fall's arrival comes a focus on new menus. Behind the bar, that means creating cocktails that complement the cooler temperatures and heartier food fall and winter bring.

A well-chosen selection of liqueurs — specialty beverages that combine a base spirit with ingredients ranging from coffee, coconut, and chocolate to honey, fruits, nuts, herbs, and spices — can be an integral part of the mixologist's tool kit through the holidays and well into winter 2023.

THE MEXICAN CONNECTION

"Mexican liqueurs capture rich flavors with warmth and spices that are common in Mexican cuisine, making them ideal for fall cocktails," notes Mary Palac, Campari's Mexican Spirits Portfolio Ambassador, who interfaces with various on-premise accounts. She points to the way the roasted poblanos in

Ancho Reyes Ancho Chile Liqueur bring a well-rounded heat to drinks already associated with fall, such as the Old Fashioned.

Mixologists at Mexican and Latin restaurants are creating enticing cocktails that customers are embracing thanks to the flavors liqueurs deliver.

"Herbal and spiced liqueurs are great modifiers for several drinks, if used correctly," says Chef Richard Sandoval, the founder of Richard Sandoval Hospitality who has created a stable of restaurants worldwide that feature modern and coastal Mexican, Latin-Asian, Peruvian and pan-Latin cuisines. "As we have found with our Espresso Martini, when you get a high-quality liqueur coffee or otherwise, you're able to 'echo' flavors already present in a drink with a base of fresh pulled espresso or strong drip coffee. However, we can juxtapose a strong liqueur's flavors against those that might not be inherently present and need a bit of coaxing to balance the drink."

For his Cold Brew Negroni, Sandoval adds one ounce of coffee liqueur (Licor 43 Baristo, for example) to a classic Negroni recipe to

"echo" the bitter citrus flavors in the Campari and the nutty notes in the vermouth.

His version of a Carajillo, long a favorite in Mexico, adds two ounces of the original Licor 43 — vanilla liqueur featuring flavors of lemon, orange, vanilla and

coriander — to coffee that's been chilled over ice. "A fresh, hot, fluffy espresso floated over the top" completes the cocktail.

The Ancho Chile Margarita at Tamayo, Sandoval's restaurant in Denver, is a crowd pleaser thanks in part

"Mexican liqueurs capture rich flavors with warmth and spices that are common in Mexican cuisine, making them ideal for fall cocktails." — MARY PALAC, Campari



Ancho Old Fashioned
PHOTO COURTESY OF MARY PALAC, CAMPARI

“A good rule of thumb is to start with the liqueur as a base and then add spirits or ingredients that highlight and complement the flavors of that liqueur. [Blanco tequila] is subtle and smooth enough to allow the liqueur to take center stage in a cocktail.”

— CHEF RICHARD SANDOVAL

to the popularity of spicy margaritas. The spice comes via Ancho Reyes liqueur.

“By making the ancho Chile the centerpiece of this margarita, we receive a lot of questions on the ancho chiles, which are originally poblano chiles that are dried in the sun until they develop their red color and smoky flavor,” he reports.

Kyle Mason, vice president of operations for Mill Avenue Management Group and mixologist for Modern Margarita in Phoenix (a second location in South Chandler just opened in September) also is a fan of liqueur-enhanced cocktails.

He has used Ancho Reyes to update the restaurant’s Spicy Mango Margarita;



Encanto's Chileatole

uses Casa Azul distillery’s La Pinta pomegranate liqueur (Clase Azul silver tequila blended with pomegranate flavors) to create the signature Pomegranate Cozmo that harmonizes well with the restaurant’s heartier fall menu; and turns to Vespertino (silver tequila with fresh dairy cream, brown sugar and hints of cocoa and vanilla) to put a unique spin on espresso shots and martinis.

spirits’ natural flavors and other ingredients.

“Lately, I think everybody is in competition for which product or drink has a drier palate as Americans are moving away from extreme sweetness,” says Granados. “Ultimately, without sweetness, the drink won’t be pleasant... truth be told, we want that sweetness. Most times, when I’m using a liqueur, it’s not sweet enough. If you try making a margarita without any agave nectar, it will be dry as hell.”

Sandoval agrees that cocktails made with liqueurs — Tamayo’s Ancho Chile Margarita, for example — need a bit of sweetening.

“What makes the Ancho Reyes liqueur so versatile is that it is not overly sweet — it adds more spice and zest,” he says. “We balance the heat with the sweetness of fresh agave nectar, add citrus with Patrón Citronage and lime, then finish it off with a spicy Tajín rim.”

BUILDING THE COCKTAIL

Barton encourages bartenders to follow common sense and start small when building a cocktail recipe with



Some Like it Hot cocktail: La Pinta Pomegranate Liqueur, pomegranate juice and seeds, jalapeños, cilantro, and sparkling water

THE SWEETNESS FACTOR

When guests see liqueur as an ingredient in a cocktail they’re considering, they might question if the drink will be too sweet.

“In today’s world, sugar is often viewed as a negative,” says Taylor Barton, beverage director of Encanto Restaurant & Bar in Los Angeles. However, he explains, it actually helps bind and blend flavors.

Dakota Granados, the bar manager of Lucky Day Bar in downtown Las Vegas, says those kinds of questions present an opportunity to educate customers on how liqueurs do not necessarily make a recipe sticky sweet, but rather add depth to the

liqueur.

“When determining what spirits to use, I always go for palate-based recipes... it’s wise to look at recipes focused on what flavors will hit the palate and how. There should be harmony between the nuances of the liqueur and the base spirit,” Barton explains.

“A good rule of thumb is to start with the liqueur as a base and then add spirits or ingredients that highlight and complement the flavors of that liqueur,” echoes Sando-

val, who favors blanco tequila when crafting cocktails with liqueur. “It is subtle and smooth enough to allow the liqueur to take center stage in a cocktail.”

Granados notes that it is important to think about recurring flavors when pairing a liqueur with a base spirit.

“If I take an aged Dominican rum like Brugal, which has inherent coffee and vanilla notes, I’ll complement it with a liqueur made of those flavors. Imagine an



Tamayo's Ancho Chile Margarita

Irish coffee, but instead of Irish whiskey, it’s Dominican rum,” Granados says. “If I take a reposado tequila like El Tequileno, which aged for eight months and developed a mouthwatering pear/vanilla flavor, I’m going to make a toddy with that and pair it with a spiced pear liqueur. And could you imagine a heavy corn bourbon Old Fashioned sweetened with Nixta Mexican corn liqueur? Delicious.”

Given that many Mexican liqueurs evolve out of long-cherished family recipes, it should be no surprise that new iterations of classic Mexican cocktails have well-defined cultural connections.

Take Barton’s go-to winter drink, Chileatole. The beverage — a blend of masa, chocolate and chile — dates to pre-Hispanic times, and remains popular today as a breakfast or dinner drink in its traditional form.

“The secret to this drink as a cocktail is controlling the spiciness of the chilies as

well as the sweetness of the chocolate and piloncillo or sugar used to sweeten it,” says Barton. “My go-to liqueurs for one of my favorite riffs on this Mexican classic are [Chocolate and Guayaba] Pajarote Liqueur and Ancho Reyes Liqueur.”

Barton says he loves it when a guest mentions that a grandparent or relative used to make Chileatole and how they haven’t had it in a long time. It opens a conversation about his experience of living in Mexico for over a year, learning about the cuisine from everyone from beverage industry peers to strangers on the street inviting him in for lunch.

“As for guests unfamiliar with Chileatole, I always use the adage, ‘Don’t knock it till you try it,’” he says.

See cocktail recipes on pages 54 and 55.

Los Angeles-based writer Elyse Glickman specializes in writing about the food and beverage industry. She is the regular At the Bar columnist for *el Restaurant*.

A Roundup of Mexican Liqueurs

There are several go-to Mexican liqueurs that mixologists at Mexican and Latin restaurants turn to when crafting cocktails. They include:

Ancho Reyes Chile Liqueur
Ancho Reyes Verde Chile Poblano Liqueur
Kahlua (and its offshoots including Mint Mocha, Chili Chocolate, Blonde Roast Style)
La Pinta Pomegranate Liqueur
Licor 43 and Licor 43 Baristo
There also are myriad lesser-known liqueurs coming from Mexico, according to the website Masters of Malt. Some to look for include:
Cazcabel Honey Liqueur and Coconut Liqueur
Cenote Green Orange Liqueur
Del Maguey Crema de Mezcal
El Sueño Watermelon Tequila Liqueur
Fernet-Vallet Liqueur
Garcia Lemon Liqueur
Granada-Vallet Bitter Pomegranate Liqueur
Huana Mayan Guanabana Rum Liqueur
Mezcalite Passion Fruit Liqueur and Tamarind Liqueur
Nixta Licor de Elote Liqueur
Xanath Crema de Vanilla Liqueur

Lujo bebible

HACERSE RICO CON LICORES MEXICANOS

| **POR ELYSE GLICKMAN** | Con la llegada del otoño aumenta el interés por los nuevos menús de detrás de las barras, lo que implica la creación de cócteles que complementen las temperaturas más bajas y la comida más abundante que el otoño y el invierno traen consigo.

Una buena selección de licores, es decir, bebidas especiales que combinan una base de alcohol con ingredientes que van desde el café, el coco y el chocolate hasta la miel, las frutas, los frutos secos, las hierbas y las especias, puede formar una parte integral del kit de herramientas de los mixólogos durante las celebraciones e incluso hasta bien entrado el invierno del 2023.

RAÍCES MEXICANAS

“Los licores mexicanos transmiten ricos sabores gracias a la calidez y las especias que caracterizan a la cocina mexicana, lo que los hace ideales como cócteles de otoño”, señala Mary Palac, Embajadora de la Cartera de Licores Mexicanos de Campari, quien trabaja con varias cuentas locales. También destaca la forma en que los chiles poblanos asados en el licor Ancho Reyes Ancho Chile aportan una calidez redonda a las bebidas que ya se asocian con el otoño, como el Old Fashioned.

Los mixólogos de los restaurantes mexicanos y latinos están creando cócteles irresistibles que los clientes reciben con los brazos abiertos debido a los sabores que aportan estos licores.

“Los licores de hierbas y especias son grandes modificadores para varias bebidas



Ancho Old Fashioned

FOTO CORTESÍA DE MARY PALAC,
CAMPARI MEXICAN SPIRITS PORTFOLIO

“Una regla básica muy útil es empezar con el licor como base y luego añadir bebidas alcohólicas o ingredientes que destaquen y complementen los sabores de ese licor. [El tequila blanco] es lo suficientemente sutil y suave como para permitir que el licor sea el protagonista de un cóctel”.

— CHEF RICHARD SANDOVAL

si se utilizan correctamente”, comenta el chef Richard Sandoval, fundador de Richard Sandoval Hospitality y creador de varios restaurantes repartidos por todo el mundo que ofrecen cocina mexicana moderna y costera, además de latino-asiática, peruana y panlatina. “Como hemos comprobado con nuestro Espresso Martini, cuando se trata de un licor de café de alta calidad o de otro tipo, se pueden hacer ‘resonar’ los sabores ya presentes en una bebida con una base de *espresso* recién hecho o de café de goteo fuerte. Sin embargo, podemos yuxtaponer los sabores de un licor fuerte frente a los que po-

drían no estar inherentemente presentes y necesitar un poco de insistencia para equilibrar la bebida”.

Para su Cold Brew Negroni, Sandoval añade una onza de licor de café (Licor 43 Baristo, por ejemplo) a una receta clásica de Negroni para hacer “resonar” los sabores cítricos amargos del Campari y las notas de nuez del vermut.

Su versión de Carajillo, un favorito en México desde hace mucho tiempo, añade dos onzas del Licor 43 original, el cual es un licor de vainilla con sabores a limón, naranja, vainilla y cilantro, al café enfriado con hielo. “Un *espresso* fresco, caliente y suave flotando por encima” complementa el cóctel.

El Margarita Ancho Chile de Tamayo, el restaurante de Sandoval en Denver, es un éxito de ventas gracias, en parte, a la popularidad de los margaritas picantes. El toque picante viene de la mano del licor Ancho Reyes.

“Debido a que el chile ancho es el elemento principal de esta margarita, recibimos muchas preguntas sobre los chiles anchos, los cuales originalmente son chiles poblanos que se secan al sol hasta que alcanzan su color rojo y su sabor ahumado”, explica.

Kyle Mason, vicepresidente de operaciones de Mill Avenue Management Group y mixólogo de Modern Margarita en Phoenix (con un segundo local en South Chandler recién abierto en septiembre) también es un fanático de los cócteles enriquecidos con licores.

En su restaurante usa Ancho Reyes para actualizar su margarita de mango picante, utiliza el licor de granada La Pinta de la destilería Casa Azul (tequila plateado Clase Azul combinado con sa-

bor a granada) para crear un Cosmo de autor que armoniza perfectamente con el menú otoñal del restaurante, además emplea Vespertino (tequila plateado con crema de leche fresca, azúcar morena y toques de cacao y vainilla) para dar un toque único a los *shots* de *espresso* y los martinis.

EL ELEMENTO DULCE

Cuando los clientes ven que el licor forma parte del cóctel que consideran comprar es posible que se pregunten si la bebida será demasiado dulce.

“En el mundo actual, el azúcar se considera a menudo como algo negativo”, afirma Taylor Barton, director de bebidas de Encanto Restaurant & Bar en Los Ángeles. Sin embargo, según explica, en realidad ayuda a ligar y mezclar los sabores.

Dakota Granados, director del bar Lucky Day Bar, en el centro de Las Vegas, dice que este tipo de preguntas son una oportunidad para explicar a los clientes que los licores no hacen necesariamente que una receta sea dulce y pegajosa, sino que añaden profundidad a los sabores naturales del alcohol y otros ingredientes.

“Últimamente creo que todo el mundo compite por tener el producto o la bebida más seca, pues los estadounidenses se están alejando del dulzor extremo”, dice Granados. “A fin de cuentas, sin el dulzor, la bebida no será agradable... y la verdad es que queremos ese dulzor. La mayoría de las veces, cuando uso un licor, este no resulta lo suficientemente dulce. Si intentas hacer una margarita sin néctar de agave, te quedará muy seca”.

Sandoval coincide en que los cócteles elaborados con licores, como la margar-



Chileatole de Encanto

ita de Chile Ancho de Tamayo, necesitan un poco de dulzor.

“Lo que hace que el licor Ancho Reyes sea tan versátil es que no es excesivamente dulce: le agrega más picor y sabor”, señala. “Equilibramos el picante con el dulzor del néctar de agave fresco, añadimos cítricos con Patrón Citronage y lima, y luego lo rematamos con un borde de Tajín picante”.

ELABORACIÓN DEL CÓCTEL

Barton anima a los cocteleros a seguir el sentido común y a ir despacio a la hora de elaborar una receta de cóctel con licor.

“A la hora de determinar qué licores utilizar, siempre opto por recetas orientadas al paladar... es conveniente buscar recetas centradas en qué sabores van a llegar al paladar y cómo. Debe haber armonía entre los matices del licor y el alcohol base”, explica Barton.

“Una regla básica muy útil es empezar con el licor como base y luego añadir bebidas alcohólicas o ingredientes que destaquen y complementen los sabores de ese licor”, comenta Sandoval, quien prefiere el tequila blanco a la hora de elaborar cócteles con licor. “Es lo suficientemente sutil y suave como para permitir que el licor sea el protagonista de un cóctel”.

“Los licores mexicanos transmiten ricos sabores con la calidez y las especias que caracterizan a la cocina mexicana, lo que los hace ideales como cócteles de otoño”.

— MARY PALAC, CAMPARI

Granados señala que es importante pensar en los sabores recurrentes a la hora de combinar un licor con una bebida alcohólica de base.

“Si tomo un ron dominicano añejo como Brugal, que tiene notas inherentes de café y vainilla, entonces lo complemento con un licor hecho de esos sabores. Imagina un café irlandés, pero en lugar de güisqui irlandés tiene ron dominicano”, dice Granados. “Si tomo un tequila reposado como El Tequilaño, que ha madurado durante ocho meses y ha desarrollado un delicioso sabor a pera y vainilla, entonces haré un ponche con él y lo acompañaré con un licor de pera especiado. ¿Y se imaginan un Old Fashioned de bourbon de maíz endulzado con licor de maíz mexicano Nixta? Delicioso”.

Dado que muchos licores mexicanos evolucionan a partir de recetas familiares antiguas, no debería sorprender que las nuevas versiones de los cócteles mexicanos clásicos tengan conexiones



Some Like It Hot cocktail de La Pinta



Ancho Chile Margarita de Tamayo

Resumen de los licores mexicanos

Hay varios licores mexicanos a los que recurren los mixólogos de los restaurantes mexicanos y latinos a la hora de elaborar cócteles. Entre ellos están:

- Licor Ancho Reyes de Chile
- Licor Ancho Reyes Verde de Chile Poblano
- Kahlua (y sus derivados, como Mint Mocha, Chili Chocolate, Blonde Roast Style)
- Licor de Granada La Pinta
- Licor 43 y Licor 43 Baristo

Según el sitio web Masters of Malt, también hay una gran cantidad de licores menos conocidos procedentes de México. Algunos para tener en cuenta son:

- Licor de Miel y Licor De Coco Cazcabel
- Licor de Naranja Verde Cenote
- Crema de Mezcal Del Maguey
- Licor de Sandía El Sueño
- Licor Fernet-Vallet
- Licor de Limón García
- Licor de Granada-Vallet de granada amarga
- Licor de Ron de Guanabana Huana Mayan
- Licor de Maracuyá y Licor de Tamarindo de Mezcalite
- Licor de Elote Nixta
- Licor de Crema de Vainilla Xanath

culturales bien definidas.

Por ejemplo, la bebida de invierno de Barton, el Chileatole. Esta bebida es una mezcla de masa, chocolate y chile que se remonta a la época prehispánica y sigue siendo popular hoy en día como bebida para el desayuno o la cena en su forma tradicional.

“El secreto para preparar esta bebida como cóctel es controlar el picante de los chiles, así como el dulzor del chocolate y el piloncillo o el azúcar que se utiliza para endulzarlo”, explica Barton. “Mis licores preferidos para una de mis versiones favoritas de este clásico mexicano son el Licor Pajarote [chocolate y guayaba] y el Licor Ancho Reyes”.

Barton dice que le encanta cuando un cliente menciona que su abuelo o algún familiar solía hacer Chileatole y que no lo ha probado en mucho tiempo. Esto da pie a una conversación sobre su experiencia de haber vivido en México durante más de un año y su aprendizaje gastronómico de la mano tanto de sus colegas de la industria de las bebidas como de los desconocidos que le invitaban a comer en la calle.

“En cuanto a los clientes que no están familiarizados con el Chileatole, siempre les digo: ‘No lo critiques hasta que lo pruebes’”, comenta.

Véase las recetas de cócteles en las páginas 53 y 54.

La escritora Elyse Glickman, establecida en Los Ángeles, se especializa en escribir sobre la industria de los alimentos y las bebidas. Es la columnista regular de At the Bar para *el Restaurante*.

¼ c. baking powder

1 t. vanilla extract

Maldon sea salt, to finish

Preheat oven to 350°F. Grease 3, 9-by-9-inch cake pans, line pans with parchment, and grease the parchment. Combine milks, butter, eggs, corn, flour, baking powder, and vanilla. Divide batter evenly between prepared pans (divide by weight for accuracy, if desired) and bake until a tester inserted into center of cakes comes out clean, 30 to 35 minutes. Transfer to a wire rack to cool completely. Cut each pan into quarters.

To plate: Place a square of elote cake on a 6-inch plate. Using a medium size scoop, scoop a ball of the Queso Fresco ice cream and place on cake. Top with house made caramel and a sprinkle of Maldon sea salt.

Barrio Star Roasted Tomatillo Salsa

Recipe courtesy of Barrio Star

Makes 1 batch

5 jalapeños, halved (do not de-seed)

3 white onions, peeled and quartered

10 garlic cloves

2-3 lbs. tomatillos (husked and halved)

1 bunch cilantro (husked and halved)

Salt and Pepper, to taste

Preheat oven to 400° F. Arrange all ingredients except cilantro on sheet pan; toss with EVOO, salt and pepper. Roast until golden brown (30 to 40 min.); if roasting in a pan on stove, 10 to 15 min. Let cool. Place all ingredients in food processor or Vitamix. Add cilantro and pulverize. Salt and pepper to taste. Serve warm or cool.

Ancho Chile Margarita

Recipe courtesy of Chef Richard Sandoval, Tamayo, Denver, Colorado

Makes 1 cocktail

1½ oz. Ancho Reyes Ancho Chile Liqueur

1 oz. fresh lime juice

½ oz. agave nectar

¾ oz. Patrón Citrónge, Cointreau
or Triple Sec

Tajin or red chili powder

Lime for garnish

Combine all liquid ingredients in a shaker with ice. Shake and strain into cocktail glass rimmed with Tajin or red chili seasoning. Garnish with lime slice.

Ancho Old Fashioned

Recipe courtesy of Mary Palac, Campari Mexican Spirits Portfolio Ambassador

Makes 1 cocktail

1 oz. Ancho Reyes® Original

1 oz. Wild Turkey® 101 Bourbon Whiskey

¼ oz. rich simple syrup

2 dashes Angostura® Bitters

2 dashes orange bitters

Put all ingredients into a mixing glass with ice. Stir to chill until proper dilution is achieved. Pour into a rocks glass over a large ice cube. Garnish with an orange twist.

Pomegranate Cozmo

Recipe courtesy of Kyle Mason, Modern Margarita, Phoenix, Arizona

Makes 1 cocktail

2 oz. La Pinta Pomegranate Liqueur

1 oz. Cointreau

1 oz. cranberry juice

¼ oz. lime juice

Add all ingredients in shaker. Add ice and shake vigorously for six seconds. Double strain in coupe glass. Garnish with lime wedge or wheel.

Agave Espresso Martini

Recipe courtesy of Kyle Mason, Modern Margarita, Phoenix, Arizona

Makes 1 cocktail

1½ oz. Altos Reposado Tequila

¾ oz. Vespertino

1 oz. Kahlua

½ oz. Amaro Lucano

2 dashes coffee bitters

2 dashes chocolate bitters

3 coffee beans

Add tequila and bitters in shaker. Add ice and shake vigorously for six seconds. Blend in the Vespertino, Kahlua and Amaro Lucano liqueurs just enough to keep the drink smooth without over-blending so that the flavors stay balanced. Double strain in coupe glass. Garnish with coffee beans.

ON THE WEB AT www.elrestaurante.com

Want more great recipes?

Visit elrestaurante.com/recipes to find something for every section of your menu!