

Del Recetario

Maíz y Espinas

Moises Israel González López¹

1 Estudiante de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.

moises7u7israel@gmail.com

Si exploramos los tesoros escondidos de Querétaro, México, nos topamos con uno que pocos conocen pero que todos deberían probar: el *mejengue*. Nacido en las comunidades indígenas y mestizas de municipios como Amealco, Tolimán y Colón (todos en Querétaro) el *mejengue* no es un fermento simple, es una obra maestra del ensamble. Imagínense esto: una base viva de pulque a la que se le añade maíz prieto quebrado, piloncillo, trozos de piña madura, plátano y un toque de canela.

Inspirado en la complejidad de estas bebidas, surge el cóctel “Maíz y Espinas”, una propuesta de mixología de autor que integra destilados contemporáneos con fermentos y frutos endémicos. En esta receta, el ingrediente principal es el *whisky* de maíz mexicano *Juan de Campo* elaborado en Querétaro, el cual representa la evolución de las bebidas fermentadas tradicionales hacia la destilación actual. Para lograr esta transición, tomamos la columna vertebral del *mejengue* y la deconstruimos. Sustituimos el pulque y el maíz crudo por un *whisky* de la región, para capturar la vida, la acidez y esa efervescencia desarrollamos un cordial de piña fermentado bajo un control técnico.

Adicionalmente, se integra un jugo enriquecido con flor de jamaica y pitahaya; la jamaica aporta un color rojo-morado intenso que evoca la estética de los fermentos prehispánicos y equilibra el dulzor del maíz, mientras que el mucílago natural de la pitahaya confiere una sensación en boca sedosa y envolvente, imitando la textura que tradicionalmente aportaba el maíz molido o el plátano. A continuación, se ofrece la receta de esta bebida.

Maíz y Espinas

Número de porciones: 1 porción

Tiempo de menú: Coctel

Tiempo de elaboración (fermentación previa): 3 días mínimos

Ingredientes:**Para el Cordial de piña fermentado:**

- 0.200 litros de jugo de piña
- 0.040 kilogramos de miel
- 0.005 kilogramos de chile de árbol

Para el jugo de pitahaya y jamaica:

- 0.350 kilogramos de pitahaya blanca
- 0.030 kilogramos de flor de jamaica
- 0.040 kilogramos de azúcar
- 0.040 kilogramos de plátano
- 0.020 litros de jugo de limón
- 0.150 litros de agua potable

Para el coctel:

- 0.045 litros (1.5 onzas) de *whisky* de maíz mexicano
- 40 gramos de piña para decorar
- Sal de chapulín al gusto

Procedimiento:**Fase 1:** *Cordial de piña fermentado*

1. En una cacerola a fuego bajo integrar la miel junto al jugo de piña hasta tener un jarabe homogéneo.
2. Colocar el chile de árbol y rectificar el nivel de picor.
3. Dejar reposar a temperatura ambiente tapado con una manta de cielo que permita la circulación de aire por al menos 3 días hasta presentar una ligera fermentación.

Fase 2: *Jugo de pitahaya y jamaica*

4. Colocar en una cacerola 0.150 L de agua potable junto con la flor de jamaica deshidratada y dejar hervir por 1-2 minutos.
5. Retirar del fuego y disolver el azúcar hasta integrar perfectamente.
6. Dejar enfriar y colar desechando las flores.
7. En una licuadora colocar la pitahaya sin piel, el concentrado de jamaica previamente elaborado y jugo de limón.

Fase 3: *Mezcla y agitado del coctel*

8. En un vaso Boston (vaso grande de un *shaker* o agitador) colocar 2 onzas (0.060 L) de cordial de piña fermentado, 1 onza (0.030 L) de jugo de pitahaya y jamaica, y 1.5 onzas (0.045 L) de *whisky* de maíz junto con hielos.
9. Colocar vaso *thin* (vaso pequeño de un *shaker*) en la parte superior, sellar con fuerza y agitar por aproximadamente 25 segundos
10. Servir en vaso con incrustación de sal de chapulín.
11. Decorar con una rodaja de piña.

Sugerencias de cómo servir:

Se recomienda escarchar el borde del vaso uniformemente con la sal de chapulín antes de verter la mezcla para asegurar un contraste salado en cada sorbo. La rodaja de piña debe colocarse en el borde superior o flotando ligeramente sobre los hielos para aportar un aroma fresco inmediato.

Imagen 1. Coctel Maíz y Espinas servido.



Fuente: Elaboración propia.

Fuentes consultadas:

Cuatro volcanes (2021, mayo 02). *Whisky Mexicano: Una industria en ascenso que hay que seguir*. <https://cuatrovolcanes.mx/2021/05/02/cena-maridaje/>

Hidalgo, F. (2025, septiembre 24). *Mejengue, bebida tradicional de Querétaro que realza el sabor del mole*. "El Universal Querétaro". <https://www.eluniversalqueretaro.mx/vida-q/mejengue-bebida-tradicional-de-queretaro-que-realza-el-sabor-del-mole/>

Laclette, H. W. (2024, junio 13). *Cabañuelas. Mejengue y simichol, bebidas ancestrales de Querétaro*. Organización Editorial Mexicana (OEM). <https://oem.com.mx/diariodequeretaro/analisis/cabanuelas-mejengue-y-simichol-bebidas-ancestrales-de-queretaro-13077015>

México Travel Club (n.d.). *Mejengue*. <https://www.mexicotravelclub.com/mejenge-en-gastronomia-queretaro>