

# Del Recetario

## Syrups con ingredientes endémicos mexicanos para la creación de cócteles

**Daniel Hernández Hernández<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Estudiante de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla, México.

[ga35779@uvp.edu.mx](mailto:ga35779@uvp.edu.mx)

El reto de los gastrónomos del país hoy en día ha sido predominar los ingredientes más tradicionales, e incorporarlos a los platillos más populares en la alimentación mexicana. Ahora se puede trabajar y apoyar esta misma causa en conjunto con la coctelería, tomando como ejemplo la elaboración de *syrups* (jarabes) a base de ingredientes mexicanos endémicos para la creación de cocteles modernos y complejos con la ayuda de licores y destilados, resaltando y conservando así el patrimonio cultural gastronómico del país.

La sociedad que está interesada y envuelta en la coctelería podrá experimentar nuevos sabores en los cocteles, los cuales se espera que obtengan una mayor popularidad y aceptación al probarlos con estos jarabes; con su elaboración, se pretende trascender e innovar la coctelería de hoy en día, utilizando ingredientes mexicanos que pueden dar un auge a la mixología moderna.

Los *syrups* o siropes son jarabes hechos con una base de agua y azúcar, la cual se conforma por 1 cantidad de agua, por 2 de azúcar; dicha mezcla de los dos ingredientes se lleva a fuego y después de un cierto tiempo y temperatura, se origina una consistencia un poco espesa. Esto forma la base de un simple *syrup*; se debe elegir la pulpa de la fruta que se trate para darle el sabor. Una vez teniendo el sabor, se mezcla dicha pulpa con la base de jarabe y se deja reposar en el refrigerador, para después poder usarse en la barra del bar y elaborar los cocteles.

Se pueden preparar de todos los sabores, utilizando tanto frutas como verduras, chiles frescos y secos, entre otros ingredientes. Dependiendo del sabor, será el uso que se le dará en un coctel. Se pueden mezclar 1 o más ingredientes en un solo *syrup* para potenciar los sabores; mezclándolos con destilados y otras bebidas dará un mayor impacto de sabor.

Esos jarabes se pueden usar tanto en “tragos largos” y *shooters*; estos últimos pueden usarse como densidades y/o para escarchar copas o vasos, dando un sabor extra al momento de beber la mezcla.

## Syrup de Jitomate

### Ingredientes

- 230 mls. de agua
- 470 grs. de azúcar
- 180 grs. de jitomate

### Preparación

1. Limpiar el jitomate y licuar la pulpa.
2. Colar la pulpa para obtener una mezcla limpia y más fina.
3. En un sartén colocar el agua y el azúcar a fuego medio hasta que se disuelva el azúcar y tenga una consistencia un poco espesa.
4. Ya que haya reducido un poco, se agrega la pulpa y se mezcla dentro de la sartén a fuego lento.
5. Una vez que se hayan mezclado bien los 3 ingredientes, se pueden verter en un frasco y dejar enfriar a temperatura ambiente o en el refrigerador sin tapar.
6. Una vez enfriado, se puede tapar el frasco y llevar de nuevo a refrigeración.

Imagen 1. Pulpa en el syrup.



Fuente: Elaboración propia.

## Syrup de Huitlacoche

### Ingredientes

- 230 mls. de agua
- 470 grs. de azúcar
- 180 grs. de huitlacoche

### Preparación

1. Limpiar el huitlacoche y licuar la pulpa.
2. Colar la pulpa para obtener una mezcla limpia y más fina.
3. En un sartén colocar el agua y el azúcar a fuego medio hasta que se disuelva el azúcar y tenga una consistencia un poco espesa.
4. Ya que haya reducido un poco se agrega la pulpa y se mezcla dentro de la sartén a fuego lento.
5. Una vez que se hayan mezclado bien los 3 ingredientes, se pueden verter en un frasco y dejar enfriar a temperatura ambiente o en refrigerador sin tapar.
6. Una vez enfriado se puede tapar el frasco y llevar a refrigeración.

**Imagen 2.** Consistencia del syrup simple.



Fuente: Elaboración propia.

## Syrup de Nopal

### Ingredientes

- 230 mls. de agua
- 470 grs. de azúcar
- 180 grs. de nopal

### Preparación

1. Limpiar el huitlacoche y licuarlo.
2. Colar la mezcla para obtener un líquido más limpio y fino.
3. En un sartén colocar el agua y el azúcar a fuego medio hasta que se disuelva el azúcar y tenga una consistencia un poco espesa.
4. Ya que haya reducido un poco se agrega la pulpa y se mezcla dentro de la sartén a fuego lento.
5. Una vez que se hayan mezclado bien los 3 ingredientes se pueden verter en un frasco y dejar enfriar a temperatura ambiente o en refrigerador sin tapar.
6. Una vez enfriado se puede tapar el frasco y llevar a refrigeración.

**Imagen 3.** Refrigerar los syrups.



Fuente: Elaboración propia.

## Ejemplo de un cóctel a base de *syrup*

### Ingredientes

- 1 ½ onza de mezcal
- 1 onza de *syrup* de huitlacoche
- 1 onza de ginebra
- 1 pizca de sal
- 15 mls. de jugo de limón
- 1 trozo pequeño de cedro para ahumar
- Agua mineral
- Hielo

### Preparación

1. Ahumar un vaso *old fashion* con el trozo pequeño de cedro.
2. Colocar dentro de un *shaker* (mezclador) el mezcal, *syrup*, ginebra, hielo, jugo de limón y una pizca de sal; agitar de tal forma que se mezcle y enfríe la mezcla.
3. Verter la mezcla, con ayuda de un colador fino, en el vaso ahumado con hielos.
4. Agregar como *top* agua mineral.

**Imagen 4.** Cóctel con *syrup* de huitlacoche.



Fuente: Elaboración propia.

**Nota:**

Dependiendo de la intensidad del sabor que se quiera dar al *syrup*, se podrá agregar más pulpa de los ingredientes; y para potenciar el sabor, se les puede agregar una pizca de sal.

**Agradecimientos:**

Al Doctor Mauricio Piñón Vargas, Director de Seminario de Tesis, y a la Chef Mayra Vianey Morales García, ambos asesores de esta publicación, y profesores en la Universidad del Valle de Puebla.