

el Restaurante

JULY/AUGUST 2022

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



Set Sail with **SEAFOOD**

**Spike It! Aguas Frescas
& Horchata Behind the Bar**

Free Social Media Tools

PRINTED
U.S. POSTAGE PAID
BOLINGBROOK, IL
PERMIT NO. 467

Spike it!

SPIRITED REINVENTIONS OF AGUAS FRESCAS AND HORCHATA

| **BY ELYSE GLICKMAN** | Agua fresca and horchata-based cocktails...more than a current trend...are reliable go-to cocktails you can pull from your arsenal when it's time to update your bar menu. Finding inspiration for your next best-selling summer drink can be as easy as keeping tabs on whatever fruit or botanical is in season and experimenting to see which ones mix best.

"Agua fresca and horchata cocktails always resonate with my customers, even though [these drinks] have been around forever," explains Luis "Lou" Aliaga, consultant, bar director and

bartender at El Tamarindo, a 40-year-old Salvadoran restaurant in Washington D.C. "There are people who forget that there is so much we can do creatively with [ingredients] rooted in tradition and history."

JUST ADD AGUA

When creating the Guava Fresca — a light libation made with guava nectar, water, mint leaves, fresh lime juice, agave nectar and silver tequila — for the Wynwood Marketplace in Miami, beverage director Ashley Ermus' says her goal was to make guests feel like they're vacationing in a Mexican paradise.

For Eric Jefferson, general manager at La Calenda in Yountville, California, the goal was to transform traditional aqua fresca into an ingredient that would allow him to create cocktails today's increasingly sophisticated customers would order. That, he says, required rethinking aqua fresca. What he discovered

La Calenda's Hibiscus Margarita
PHOTO BY DAVID ESCALANTE



“With house-made agua frescas, we are able to control the sugar levels. Therefore, when we compose agua fresca cocktails, we do so without the need for additional sweeteners. Instead, we incorporate citrus juices, bitters or amari to balance and brighten flavors. This allows the spirit to shine through without compromising the (natural flavor of) the agua fresca.”

—ERIC JEFFERSON, *La Calenda*, Yountville, California



Wynwood Marketplace's Guava Fresca

Jeune et Jolie's Chai-Chata



is that when it comes to agua fresca cocktails, less is more — which is one reason the La Calenda staff makes its own agua fresca.

“With house-made agua frescas, we are able to control the sugar levels. Therefore, when we compose agua fresca cocktails, we do so without the need for additional sweeteners,” Jefferson says. “Instead, we incorporate citrus juices, bitters or amari to balance and brighten flavors. This allows the spirit to shine through without compromising the (natural flavor of) the agua fresca.”

For La Calenda’s best-selling Hibiscus Margarita made with hibiscus tea agua fresca, Jefferson pairs reposado tequila because it balances the sweetness of the agave and the bitterness of the hibiscus.

“Reposado adds a layer of complexity without overpowering the hibiscus,” Jefferson explains. “This recipe is relatively versatile, however, and you could substitute whiskey or vodka as the base spirit based on the result you’re going for. The key is to maintain the balance so that the hibiscus flavor still comes through. An infused or flavored spirit would not lend itself to this recipe as it would mask the hibiscus.”

Shaking the ingredients and pouring the cocktail into a clear rocks glass, in turn, allows the drink’s beautiful natural shade and gradient of color to stand out as the hibiscus tea settles, Jefferson adds.

Eric Garcia, bartender at Toro Latin Kitchen & Rum Bar in the Fairmont Scottsdale Princess, finds mezcal an excellent choice for the Toro Agua Fresca Cocktail that features

el Restaurante
WEBINAR
SERIES

**WANT TO
SELL MORE
WINE?**

Join us for a series of complimentary webinars and learn how to double your wine sales!

LEARN HOW TO:

- ✓ Create a working wine list
- ✓ How to engage your staff to sell wine
- ✓ The best ways to promote wine

Last Chance!
Sept 13th

Hosted by
Jammy LaNasa
Director of On-Premise Accounts

FETZER VINEYARDS | VIÑA CONCHA Y TORO

Register at
elrestaurante.com/WineWebinars_2022

at the bar

Chica Peruana agua fresca made with dried blue corn, pineapple, brown sugar, cinnamon, and cloves. The nuances of the mezcal, he explains, harmonize with the sweetness of the pineapple and smokiness of the cinnamon and clove.

"The spirit added could be something as simple as a vodka," says Garcia, who notes that guests often ask him to add agua fresca to their favorite cocktail. "Vodka soda with a splash of the agua fresca makes the drink more refreshing and less smoky. Gin can also work because it adds a juniper-forward charm to the tartness of the pineapple. While my personal bartending experience tells me that scotch may be a challenge to pair with agua fresca, I won't say it's impossible. If you come up with a unique way to balance the flavors while ensuring the spirit doesn't overwhelm the cocktail, then I'm sure it could work."

Garcia says many of the principles guiding craft cocktail trends and movements apply to making agua fresca-based cocktails both in terms of how they are made and what customers want out of them.

"Guests are looking to taste ingredients in their natural state, allowing individual elements of flavor to shine on their own, without the addition of anything artificial," he continues. "I really try to stay true to the flavors by sticking to fresh fruit and simple, traditional spices. Everything we create is made in-house using our own simple syrups, shrubs, and spices. The agua fresca is made daily because it doesn't have preservatives. Everything is made to order to ensure that no ingredient's novelty is jeopardized. It would be easier to use something pre-batched or pre-made, but I believe in quality over quantity."

Family Recipes Set Cocktails Apart

Creating a cocktail around a horchata recipe tracing back to a family member is not only a way of celebrating the local traditions of a given country or region showcased at your bar — it also ensures your cocktail menu will be different from your competitors' and can be a starting point for a conversation with your customers, according to Luis "Lou" Aliaga, consultant, bar director and bartender at El Tamarindo, a 40-year-old Salvadoran restaurant in Washington D.C.

Being able to say, "This is my grandmother's recipe" or "This recipe was created by the chef's mother" could tempt customers

to try a drink they might otherwise ignore.

"Starting with a solid, time-tested recipe is not just a starting point for a cocktail your customers will love," Aliaga says. "It can be a great source of pride for your restaurant or bar. At El Tamarindo, designed to be nostalgic and celebrate the [Salvadorian] culture, horchata and agua fresca cocktails serve as an extension of that idea. While they resonate with those who grew up in these places or around grandparents who kept the traditions going, they will also appeal to customers who embrace trying new flavors."



El Tamarindo's Nube Blanca

Joel Fried, chef/owner of Austin-based El Dorado Cafe, takes this further: He insists you can't simply throw a shot into agua fresca and call it a cocktail. "It tastes like you are in high school and have raided your dad's liquor cabinet," Fried cautions. "We like to add layers because our aguas are pretty straight-forward."

CREAMY RISES TO THE TOP

Spiked horchata is another trend worth trying. Horchata's creaminess makes it a natural base for many cocktails.

Although dessert-y after-dinner drinks are back in fashion, Abbie Kermode, bartender at Michelin Star-rated Jeune et Jolie in Carlsbad, California, takes care to ensure her customers get that decadence without "overly syrupy sweet artificial flavors."

"For my Chai-Chata, I decided to use Demerara Rum, which is rich, complex, and has a little bit of oak," says Kermode of the cocktail that also includes rice milk, chai syrup, fresh Thai basil, and mint. "It is a good baseline for my other ingredients. Bourbon or rye would also pair well with this style of cocktail. When choosing your spirit, make sure

"Agua fresca and horchata cocktails always resonate with my customers, even though [these drinks] have been around forever... there is so much we can do creatively with [ingredients] rooted in tradition and history."

—LUIS "LOU" ALIAGA, El Tamarindo

you are playing off flavors, and that one flavor doesn't overpower the others. While I love gin, I do not think the botanicals would pair well with the baking spices that are in this recipe."

Aliaga, meanwhile, emphasizes tradition to determine which high-quality spirit will match a horchata recipe's geographic and cultural origins. He points to the compatibility of a Mexican horchata base with a quality reposado tequila, or a Central

American rum with a horchata recipe from the same country or region.

"When selecting what spirit to use in your recipe, you want to be sure it does not take anything away from the base's original flavor," he says. "Figuring this out can be a trial-and-error process similar to what a chef does when developing his or her updated or signature version of a region's traditional dish."

Los Angeles-based freelance writer Elyse Glickman is the At the Bar columnist for *el Restaurante*.



¡Ponle piquete!

REINVENCIÓNES
DE AGUAS FRESCAS
Y DE HORCHATA
CON ALCOHOL

| POR ELYSE GLICKMAN | Los cocteles a base de agua fresca y horchata... más que una tendencia del momento... son cocteles recomendables que puedes sacar de tu arsenal cuando sea el momento de actualizar el menú de tu bar. Encontrar la inspiración para la próxima bebida



Hibiscus Margarita de La Calenda
PHOTO POR DAVID ESCALANTE

más vendida del verano puede ser tan fácil como estar pendiente de cualquier fruta o producto botánico de temporada y experimentar para ver cuáles combinan mejor.

“Los cocteles de agua fresca y horchata siempre atraen a mis clientes, a pesar de que [estas bebidas] han existido desde siempre”, explica Luis “Lou” Aliaga, consultor, director de bar y barman de El Tamarindo, un restaurante salvadoreño con 40 años de antigüedad en Washington D.C. “Hay gente que se le olvida que hay muchas cosas que podemos hacer de forma creativa con [ingredientes] que tienen sus raíces en la tradición y la historia”.

SOLO AGREGA AGUA

Al crear la Guava Fresca (una bebida ligera hecha con néctar de guayaba, agua, hojas de menta, jugo de limón fresco, néctar de agave y tequila plateado) para el Wynwood Marketplace de Miami, la directora de bebidas Ashley Ermus dice que su meta era hacer que los clientes se sintieran como si estuvieran de vacaciones en un paraíso mexicano.

Para Eric Jefferson, encargado general de La Calenda en Yountville, California, la meta era transformar el agua fresca tradicional en un ingrediente con el que pudiera elaborar los cocteles que pedirían los clientes actuales que son cada vez más sofisticados. Para ello, afirma, fue necesario replantearse el agua fresca. Lo que descubrió es que cuando se trata de cocteles con agua fresca, me-

“Con las aguas frescas caseras, podemos controlar los niveles de azúcar. Por eso, cuando elaboramos cocteles de agua fresca, lo hacemos sin tener que añadir más endulzantes. En vez de eso, añadimos jugos de cítricos, amargos o amari para equilibrar y avivar los sabores. Con esto la bebida alcohólica resalta sin comprometer el sabor (natural) del agua fresca”.

— ERIC JEFFERSON, La Calenda, Yountville, California

nos es más y esa es una de las razones por las que el personal de La Calenda hace su propia agua fresca.

“Con las aguas frescas caseras, podemos controlar los niveles de azúcar. Por eso, cuando elaboramos cocteles de agua fresca, lo hacemos sin tener que añadir más endulzantes”, explica Jefferson. “En vez de eso, añadimos jugos de cítricos, amargos o amari para equilibrar y avivar los sabores. Con esto la bebida alcohólica resalta sin comprometer el sabor (natural) del agua fresca”.

Para el éxito de ventas de la Margarita de Hibisco de La Calenda, hecha con agua fresca de té de hibisco, Jefferson combina el tequila reposado porque equilibra el dulzor del agave y el amargor del hibisco.

“El tequila reposado aporta una capa de complejidad sin sobrecargar el hibisco”, aclara Jefferson. “Aún así, esta receta es relativamente versátil, y puedes utilizar el whisky o el vodka como licor base según el resultado que quieras obtener. La clave es mantener el equilibrio para que el sabor del hibisco siga apareciendo. Una bebida alcohólica con infusión o aromatizada no se prestaría a esta receta, ya que taparía el hibisco.

“Agitar los ingredientes y servir

el coctel en un vaso transparente para bebidas en las rocas, en cambio, hace que el hermoso tono natural de la bebida y el gradiente de color resalten a medida que el té de hibisco se asienta”, señala Jefferson.

Eric García, barman de Toro Latin Kitchen & Rum Bar en el Fairmont Scottsdale Princess, considera que el mezcal es una excelente opción para el coctel Toro Agua Fresca, que contiene agua fresca Chica Peruana elaborada con maíz azul seco, piña, azúcar morena, canela y clavo. Los matices del mezcal, nos explica, están en armonía con el dulzor de la piña y lo ahumado de la canela y el clavo.

“El licor que se añade puede ser algo tan simple como un vodka”, comenta García, que señala que los clientes le piden a menudo que añada agua fresca a su coctel favorito. “El refresco de vodka con un chorrito de agua fresca hace que la bebida sea más refrescante y menos ahumada. También queda bien con la ginebra, ya que añade un toque de enebro a la acidez de la piña. Aunque mi experiencia personal como barman me dice que el whisky puede ser un reto para combinar con el agua fresca, no voy a decir que sea imposible. Si se te ocurre una forma única de equilibrar los sa-



el Restaurante Nuestro Socio

Folklor Latino agradece a la revista *el Restaurante*. Durante varios años de trabajo conjunto, *el Restaurante* nos ha conectado con muchos dueños de restaurantes Mexicanos y Latinos en los Estados Unidos. Esto nos ha permitido realizar numerosos proyectos amueblando de una manera artística y decorativa, y a la vez embelleciendo estos restaurantes con Orgullo Latino.

— Ricardo Becerra, Gerente General de Folklor Latino

el Restaurante
www.elrestaurante.com

“Los cocteles de agua fresca y horchata siempre atraen a mis clientes, a pesar de que [estas bebidas] han existido desde siempre... hay muchas cosas que podemos hacer de forma creativa con [ingredientes] que tienen sus raíces en la tradición y la historia”.

—LUIS “LOU” ALIAGA, El Tamarindo



Nube Blanca de El Tamarindo

bores al mismo tiempo que te aseguras de que el licor no sobrecargue el coctel, entonces estoy seguro de que podría quedar bien”.

García afirma que muchos de los principios que guían las tendencias y corrientes de la coctelería artesanal se aplican a la elaboración de cocteles a base de agua fresca, tanto en la forma de hacerlos como en lo que los clientes quieren de ellos.

“Los clientes quieren degustar los ingredien-

tes en su estado natural, dejando que los elementos individuales de sabor brillen por sí mismos, sin añadir nada artificial”, continúa.

“Trato de mantenerme fiel a los sabores, limitándome a la fruta fresca y a las especias sencillas y tradicionales. Todo lo que elaboramos está hecho en casa con nuestros propios jarabes simples, plantas y especias. El agua fresca se hace a diario porque no tiene ningún conservativo. Todo se hace por encargo para garantizar que no se comprometa la frescura de ningún ingrediente. Sería más fácil utilizar algo precocinado o prefabricado, pero considero que la calidad es mejor que la cantidad”

Joel Fried, chef y dueño de El Dorado Cafe, en Austin, va más allá: Insiste en que no se puede nada más echar un shot en el agua fresca y llamarlo coctel. “Sabe como si estuvieras en la preparatoria y hubieras saqueado el mueble de los licores de tu padre”, alerta Fried. “Nos gusta añadir capas porque nuestras aguas son bastante sencillas”.

LO CREMOSO LLEGA HASTA ARRIBA

La horchata con piquete es otra de las tendencias que hay que probar. La cremosidad de la horchata la convierte en una base natural para muchos cocteles.

Aunque las bebidas de postre para después de la cena se han puesto de moda, Abbie Kermode, cantinera del restaurante Jeune et Jolie en Carlsbad, California, galardonado con una estrella Michelin, se asegura de que sus clientes disfruten de esa decadencia sin “sabores artificiales demasiado empalagosos”.

“Para mi Chai-Chata, decidí utilizar ron Deemerara, que es rico, complejo y tiene un poco de roble”, comenta Kermode sobre el coctel que también incluye leche de arroz, jarabe de chai, albahaca tailandesa fresca y menta. “Es una buena base para mis otros ingredientes. El bourbon o el centeno también combinan bien con este estilo de coctel. Cuando elijas el licor, asegúrate de que juegas con los sabores y de que ninguno de ellos domina a los demás. Aunque me encanta la ginebra, no creo que los ingredientes botánicos combinen bien con las especias para hornear que hay en esta receta”.

Aliaga, por su parte, hace hincapié en la tradición para determinar qué licor de alta calidad se ajusta a los orígenes geográficos y culturales de una receta de horchata. Destaca la compatibilidad de una base de horchata mexicana con un tequila reposado de calidad, o de un ron centroamericano con una receta de horchata del mismo país o región.

“Al seleccionar el licor que se va a utilizar en la receta, hay que asegurarse de que no le quita nada al sabor original de la base”, comenta. “Averiguar esto puede ser un proceso de prueba y error similar al que hace un chef cuando desarrolla su versión actualizada o propia de un plato tradicional de una región”.

La escritora independiente asentada en Los Ángeles Elyse Glickman es la columnista de At the Bar para el *Restaurante*.



Guava Fresca de Wynwood Marketplace



Chai-Chata de Jeune et Jolie's

Las recetas familiares marcan la diferencia en los cocteles

Crear un coctel a partir de una receta de horchata que tiene origen de un familiar no solo es una forma de celebrar las tradiciones locales de un determinado país o región que se muestra en tu bar, sino que también garantiza que tu menú de cocteles será diferente al de la competencia y puede ser un punto de inicio para una conversación con tus clientes, según Luis “Lou” Aliaga, consultor, director de bar y bartender de El Tamarindo,

un restaurante salvadoreño con 40 años de antigüedad en Washington D.C.

Poder decir: “Esta es la receta de mi abuela” o “Esta receta la hizo la mamá del chef” puede tentar a los clientes a probar una bebida que de otro modo ignorarían.

“Empezar con una receta sólida y a prueba del tiempo no es solo un punto de partida para un coctel que les encantará a tus clientes”,

afirma Aliaga. “Puede ser un gran motivo de orgullo para tu restaurante o bar. En El Tamarindo, pensado para ser nostálgico y celebrar la cultura [salvadoreña], los cocteles de horchata y agua fresca son una extensión de esa idea. Si bien son del gusto de quienes crecieron en estos lugares o de los abuelos que mantuvieron las tradiciones, también atraerán a los clientes que prefieren probar nuevos sabores”.

“Los cocteles de agua fresca y horchata siempre atraen a mis clientes, a pesar de que [estas bebidas] han existido desde siempre... hay muchas cosas que podemos hacer de forma creativa con [ingredientes] que tienen sus raíces en la tradición y la historia”.

—LUIS “LOU” ALIAGA, El Tamarindo



Nube Blanca de El Tamarindo

bores al mismo tiempo que te aseguras de que el licor no sobrecargue el coctel, entonces estoy seguro de que podría quedar bien”.

García afirma que muchos de los principios que guían las tendencias y corrientes de la coctelería artesanal se aplican a la elaboración de cocteles a base de agua fresca, tanto en la forma de hacerlos como en lo que los clientes quieren de ellos.

“Los clientes quieren degustar los ingredien-

tes en su estado natural, dejando que los elementos individuales de sabor brillen por sí mismos, sin añadir nada artificial”, continúa.

“Trato de mantenerme fiel a los sabores, limitándome a la fruta fresca y a las especias sencillas y tradicionales. Todo lo que elaboramos está hecho en casa con nuestros propios jarabes simples, plantas y especias. El agua fresca se hace a diario porque no tiene ningún conservativo. Todo se hace por encargo para garantizar que no se comprometa la frescura de ningún ingrediente. Sería más fácil utilizar algo precocinado o prefabricado, pero considero que la calidad es mejor que la cantidad”

Joel Fried, chef y dueño de El Dorado Cafe, en Austin, va más allá: Insiste en que no se puede nada más echar un shot en el agua fresca y llamarlo coctel. “Sabe como si estuvieras en la preparatoria y hubieras saqueado el mueble de los licores de tu padre”, alerta Fried. “Nos gusta añadir capas porque nuestras aguas son bastante sencillas”.

LO CREMOSO LLEGA HASTA ARRIBA

La horchata con piquete es otra de las tendencias que hay que probar. La cremosidad de la horchata la convierte en una base natural para muchos cocteles.

Aunque las bebidas de postre para después de la cena se han puesto de moda, Abbie Kermode, cantinera del restaurante Jeune et Jolie en Carlsbad, California, galardonado con una estrella Michelin, se asegura de que sus clientes disfruten de esa decadencia sin “sabores artificiales demasiado empalagosos”.

“Para mi Chai-Chata, decidí utilizar ron Deemerara, que es rico, complejo y tiene un poco de roble”, comenta Kermode sobre el coctel que también incluye leche de arroz, jarabe de chai, albahaca tailandesa fresca y menta. “Es una buena base para mis otros ingredientes. El bourbon o el centeno también combinan bien con este estilo de coctel. Cuando elijas el licor, asegúrate de que juegas con los sabores y de que ninguno de ellos domina a los demás. Aunque me encanta la ginebra, no creo que los ingredientes botánicos combinen bien con las especias para hornear que hay en esta receta”.

Aliaga, por su parte, hace hincapié en la tradición para determinar qué licor de alta calidad se ajusta a los orígenes geográficos y culturales de una receta de horchata. Destaca la compatibilidad de una base de horchata mexicana con un tequila reposado de calidad, o de un ron centroamericano con una receta de horchata del mismo país o región.

“Al seleccionar el licor que se va a utilizar en la receta, hay que asegurarse de que no le quita nada al sabor original de la base”, comenta. “Averiguar esto puede ser un proceso de prueba y error similar al que hace un chef cuando desarrolla su versión actualizada o propia de un plato tradicional de una región”.

La escritora independiente asentada en Los Ángeles Elyse Glickman es la columnista de At the Bar para el *Restaurante*.



Guava Fresca de Wynwood Marketplace



Chai-Chata de Jeune et Jolie's

Las recetas familiares marcan la diferencia en los cocteles

Crear un coctel a partir de una receta de horchata que tiene origen de un familiar no solo es una forma de celebrar las tradiciones locales de un determinado país o región que se muestra en tu bar, sino que también garantiza que tu menú de cocteles será diferente al de la competencia y puede ser un punto de inicio para una conversación con tus clientes, según Luis “Lou” Aliaga, consultor, director de bar y bartender de El Tamarindo,

un restaurante salvadoreño con 40 años de antigüedad en Washington D.C.

Poder decir: “Esta es la receta de mi abuela” o “Esta receta la hizo la mamá del chef” puede tentar a los clientes a probar una bebida que de otro modo ignorarían.

“Empezar con una receta sólida y a prueba del tiempo no es solo un punto de partida para un coctel que les encantará a tus clientes”,

afirma Aliaga. “Puede ser un gran motivo de orgullo para tu restaurante o bar. En El Tamarindo, pensado para ser nostálgico y celebrar la cultura [salvadoreña], los cocteles de horchata y agua fresca son una extensión de esa idea. Si bien son del gusto de quienes crecieron en estos lugares o de los abuelos que mantuvieron las tradiciones, también atraerán a los clientes que prefieren probar nuevos sabores”.

"Our advertising in *el Restaurante* magazine has been very positive.

We've experienced an increase in demand for our products and brand awareness among Mexican & Latin restaurants since we started advertising,

and we believe that is a direct result of our work with Publisher Ed Avis and his team. We always feel that the staff of *el Restaurante* cares about our market growth and works to benefit our business."

Gordon, Sales Manager,
American Eagle Food
Machinery, Inc.



recipes

Cook fillets on second side another 2 minutes or until the flesh flakes easily with a fork. Transfer to a plate. Heat flat top or cast iron skillet on high temperature. Heat tortillas for about 15 seconds on each side. Place a fillet on each doubled tortilla. Spoon on the pineapple pico de gallo and extra cilantro leaves. Serve with a wedge of lime.

Hibiscus Margarita

Recipe courtesy of Eric Jefferson,
General Manager, La Calenda

Makes 1 cocktail

1½ oz. Siete Leguas reposado tequila
½ oz. lime juice

1½ oz. hibiscus tea agua fresca

½ oz. agave syrup

Hibiscus salt for rimming

To make the tea, steep dried hibiscus flowers in hot water and let sit overnight. Strain before using. To make hibiscus salt, combine dried hibiscus leaves and sea salt in a blender. Rim a rocks glass with hibiscus salt. Mix all other ingredients in a shaker with ice, pour into the rimmed glass and garnish with dried hibiscus flower petals.

Toro Agua Fresca Cocktail

Recipe courtesy of Eric Garcia,
Toro Latin Kitchen & Rum Bar

Makes 1 cocktail

2 oz. mezcal

½ oz. fresh lime juice

½ oz. agave syrup

¼ oz. Chica Peruana agua fresca
(recipe below)

Fill a shaker with ice, mezcal, lime juice and agave syrup. Shake.

Pour over a rocks glass filled with ice. Top with agua fresca as a float.

Garnish with a lime wedge.

The Chica Peruana: Peruvian Agua Fresca

Makes 20 to 22 quarts

4 15-oz. packages of dried blue corn

6 lbs. brown sugar

2 whole pineapples, diced with the peel on

30 cinnamon sticks

6 c. cloves

2 c. star of anise

30 qts. water

32 oz. lime juice

In a large pot, combine corn, brown sugar, diced pineapple, cinnamon sticks, cloves, star of anise and water. Heat over high heat; once mixture reaches a boil, reduce to a simmer for 1 hour and 30 minutes. Remove mixture from heat.

Place strainer on top of a large bowl and pour mixture through it, catching all solids. Transfer to a pitcher and allow to come to room temperature before refrigerating. When ready to serve, stir in the lime juice.

Guava Fresca

Recipe courtesy of Ashley Ermus,
Wynwood Marketplace, Miami, Florida

Makes 1 cocktail

2 oz. silver tequila

1 oz. guava nectar

1 oz. water

4 to 5 mint leaves

1 oz. fresh lime juice

¼ oz. agave nectar

Place mint leaves in glass. Add all liquid ingredients in shaker tin, add ice and shake. Strain into glass over mint. Add fresh ice and garnish with a mint sprig.

Pineapple Upside Down

Recipe courtesy of Joel Fried, El Dorado Cafe, Austin

Makes 1 cocktail

1½ oz. vodka of choice

1 oz. pineapple agua fresca or nectar

1 oz. horchata

½ oz. honey simple syrup or regular simple syrup

Combine ingredients. Shake, then strain over ice into glass.

CHAI-CHATA

Recipe courtesy of Abbie Kermode, Jeune et Jolie

Makes 1 cocktail

2 oz. Demerara rum

2 oz. unsweetened rice milk

¾ oz. chai syrup (recipe below)

¼ oz. fresh Thai basil and mint, to muddle

Fresh mint and Thai basil sprigs, for garnish

Freshly grated cinnamon

Muddle the Thai basil and mint in a hurricane glass. Add Demerara rum, chai syrup, and rice milk. Top with crushed ice and garnish with Thai basil and mint sprigs and grated cinnamon.

The Chai syrup: Makes 2 cups

10 g. chai tea or 4 single serving
bags your favorite chai tea

16 oz. water
16 oz. raw sugar
Pinch salt

Add water and sugar to a pot and stir until sugar is dissolved. Turn the burner off and add rest of ingredients. Let steep for 15 minutes. Strain mixture and bottle it.

Nube Blanca

Recipe courtesy of Lou Aliaga, El Tamarindo

Makes 1 cocktail

1½ oz. El Jimador Tequila Blanco

1 oz. Salvadorian Horchata de Morro*

¼ oz. lime

¼ oz. lemon

½ oz. agave

Add all ingredients to a shaker. Shake well and pour in a rocks glass over fresh ice. Garnish with lime zest on top.

*We use a family horchata recipe; you can swap in your venue's own horchata recipe or find examples of Horchata de Morro online.

Adan's Cold Brew Horchata Martini

Recipe courtesy of Joel Fried, El Dorado Cafe

Makes 1 cocktail

1½ oz. Tito's Vodka

1 oz. cold brew

2 oz. horchata (recipe below)

½ oz. simple syrup

Combine liquid ingredients. Shake and strain into a glass. Garnish and serve.

The Horchata:

4 oz. white rice

6 oz. almonds, sliced and blanched

5 mL cinnamon

5 mL vanilla extract

¾ c. sugar

6 c. water

Soak the rice, almonds, and cinnamon in water for a minimum of two hours (up to eight hours is fine). Add mixture to a blender.

Add the vanilla and sugar to blender. Blend until very smooth and all solids are broken down (this will take probably one to two minutes). Double strain with a fine mesh strainer.

ON THE WEB AT www.elrestaurante.com

Want more great recipes?

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

DON'T MISS A SINGLE ISSUE OF

el Restaurante

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

SUBSCRIBE NOW!

To subscribe quickly and easily online, visit
www.elrestaurante.com
to start your free subscription today.
Or fill in all mailing information and answer the
questions on the form below.

PLEASE REMEMBER TO SIGN THE FORM.

Mail it to **el Restaurante**
PO Box 13347, Chicago, IL 60613,
Or fax the form to 708-406-1609



FREE SUBSCRIPTION / SUSCRIPCIÓN GRATUITA

___ NO, thanks. ___ Address change only.
___ YES! I wish to receive/continue to receive *el Restaurante* FREE of charge.
___ Also send Emex, our FREE email newsletter. Email Address: _____

Signature/Firma (REQUIRED/REQUERIDA)

Date/Fecha

Please Print Name Here / Nombre

Company Name / Compañía

Street Address/P.O. Box/Dirección

City/State/Zip/Ciudad/Estado/Zip Code

Phone / Teléfono

CHECK BOXES NEXT TO ALL ANSWERS THAT APPLY.

1. My business is:

- ☐ Restaurant ☐ Caterer
☐ Institutional Foodservice
☐ Restaurant Headquarters
☐ Consultant ☐ Other _____

2. Do you serve liquor?

- ☐ Yes, a full bar ☐ Yes, beer and wine only
☐ No, we don't serve any liquor

3. Our restaurant is:

- ☐ Quick Serve/Fast Food ☐ Fast Casual
☐ Sit-Down Family Dining ☐ Fine Dining

4. Do you make purchasing decisions?

- ☐ Yes ☐ No