



**Tequila Don Julio Farm to Shaker Dinner  
The Ode to the Agave**

**Mexican Sun**

Created by Eddie Fuentes

**Ingredients:**

1 1/2 oz Tequila Don Julio Añejo  
3/4 oz Fresh Squeezed Lime Juice  
3/4 oz Pink Peppercorn Syrup\*  
1/2 oz Carrot Juice with Fresh Turmeric  
Smoke Spray  
Ginger Candy, Marigold Petals, Fresh Pink Peppercorn and Lemon Verbena for  
Garnish

***\*Pink Peppercorn Syrup***

***Ingredients:***

*32 oz Sugar  
16 oz Ginger Root Juice  
2 1/2 oz Crushed Pink Peppercorn  
Pinch of Salt*

***Preparation:***

- 1. Grind pink peppercorn to fine powder and add to medium saucepan over high heat until lightly roasted.*
- 2. Add ginger root juice and bring to a boil.*
- 3. Turn off heat and add sugar. Stir until sugar is dissolved.*
- 4. Let cool and double-strain through cheesecloth and fine strainer.*
- 5. Bottle and store in refrigerator for 30 minutes.*

**Preparation:**

1. Combine Tequila Don Julio Añejo, fresh squeezed lime juice, pink peppercorn syrup and carrot juice with fresh turmeric into a cocktail shaker with ice. Shake well.
2. Pour contents into a rocks glass.
3. Garnish with lemon verbena, crossed ginger candy skewer, marigold petals, and top with fresh ground pink peppercorn.
4. Fill a snifter with smoke from your smoking gun and place on top of the rocks glass so that smoke is captured.
5. Lift snifter and serve.

**Ideal Serve:** Rocks Glass

**Inspiration from Eddie:** Like Mexican cuisine, this drink is vibrant in color, a little spicy, and deeply satisfying. I wanted to create a sensory experience, and bringing the smoke into the cocktail allows all the senses to be activated while highlighting the versatility of the Tequila Don Julio Añejo. The fresh ingredients, smoke, and cooked agave expressions of the tequila remind me of a hot night in Mexico right before the sun starts to set.

### **Battle at Puebla**

Created by Eddie Fuentes

#### **Ingredients:**

1 oz Tequila Don Julio Blanco  
1 oz Lime Juice  
1 oz Watermelon Juice  
3/4 oz Gunpowder Mexican Chilies Infused with Agave Nectar\*  
1/2 oz Fresh Squeezed Orange Juice  
Thin Watermelon Bowl  
Micro Thai Basil, Viola Flowers and Lemon Zest for Garnish

#### **\*Gunpowder Mexican Chilies Infused with Agave Nectar**

##### **Ingredients:**

2 Jalapeños  
10 Ancho Chile Peppers  
10 Chipotle Peppers  
4 qt Gunpowder Tea  
6 qt Agave Syrup

##### **Preparation:**

1. Chop peppers and add to pot with gunpowder tea. Bring to boil and let boil for 10 minutes.
2. Add agave syrup and stir until dissolved.
3. Let cool and strain out peppers.

#### **Preparation:**

1. Combine lime juice, watermelon juice, gunpowder Mexican chilies infused with agave nectar and fresh squeezed orange juice into a cocktail shaker with ice. Shake well.
2. Strain contents into thin watermelon bowl.
3. Garnish with micro thai basil, viola flowers and lemon zest.
4. Pour Tequila Don Julio Blanco into a tequila shot glass, or “cabillito” glass.

**Ideal Serve:** Watermelon Bowl and flute

**Inspiration from Eddie:** As a celebration of agave in its purest form, Tequila Don Julio Blanco is an ideal base when mixing cocktails, but its slightly sweet raw agave flavor is strong enough to stand on its own, making it a perfect partner to any sangrita. While the sangrita’s ingredients are “battling” to be the winning flavor, the Blanco’s pure, raw agave is victorious.

**La Bandera**  
Created by Eddie Fuentes

**Ingredients:**

1 1/2 oz Tequila Don Julio Reposado  
1 oz Lime Juice  
3/4 oz Cilantro & Grapefruit Marmalade Syrup\*  
1/4 oz Red Bell Pepper Juice  
1 1/2 oz Sparkling Water for Top  
Expressed Grapefruit Peel  
Dehydrated Grapefruit Wheel, White Viola Flower and Micro Cilantro for Garnish

***\*Cilantro & Grapefruit Marmalade Syrup***

***Ingredients:***

*2 cups Water*  
*3 cups Ice Cold Water*  
*2 cups Fresh Squeezed Red Grapefruit Juice*  
*3 cups Sugar*  
*1 bunch Cilantro*  
*1 cup Crushed Ice*

***Preparation:***

- 1. Bring 2 cups of water to boil and add cilantro. Let boil for 1 minute.*
- 2. Strain cilantro and shock in ice cold water for 2 minutes.*
- 3. Add fresh squeezed red grapefruit juice to a separate pot and heat at 220 degrees. Add sugar and stir until dissolved.*
- 4. Combine crushed ice, cold-shocked cilantro and red grapefruit syrup into a blender and blend until smooth.*

**Preparation:**

1. Combine Tequila Don Julio Reposado, lime juice, cilantro & grapefruit marmalade syrup, and red bell pepper juice into a cocktail shaker with ice. Shake well.
2. Pour contents into a Collins glass.
3. Top with sparkling water.
4. Express grapefruit peel over drink and discard.
5. Garnish with dehydrated grapefruit wheel, white viola flower and micro cilantro.

**Ideal Serve:** Collins Glass

***Inspiration from Eddie:*** *In Spanish, La Bandera means “the flag” and I was inspired by the colors of the Mexican flag while creating this cocktail. The cilantro and lime represent the green stripe, the ice the white, and the red grapefruit and*

*bell pepper juice the vibrant red stripe. The cooked agave in the Tequila Don Julio Reposado elevates the flavors and mixes beautifully with the grapefruit in the syrup.*

**Abuela's Old Fashioned**  
Created by Eddie Fuentes

**Ingredients:**

1 1/2 oz Tequila Don Julio Reposado  
1/2 oz Buñuelo Syrup\*  
2 dashes Angostura Bitters  
1 dash Chocolate Mole Bitters  
Orange and Lemon Twist for Garnish

***\*Buñuelo Syrup***

***Ingredients:***

*4 cups Sugar  
2 cups Water  
1/4 teaspoon Lemon Juice  
2 Cinnamon Sticks  
1 Vanilla Stick  
2 Star Anise*

***Preparation:***

- 1. Bring cracked cinnamon and vanilla sticks and star anise to a boil in 2 cups of water on high heat. Let boil for 10 minutes,*
- 2. Add sugar and stir until dissolved.*
- 3. Lower heat and let simmer for 1 minute.*
- 4. Strain into a large container. Add lemon juice and let cool.*

**Preparation:**

1. Combine ingredients into an Old Fashioned glass with ice and stir.
2. Garnish with orange and lemon twist.

**Ideal Serve:** Old Fashioned glass

***Inspiration from Eddie:*** *My abuela loved tequila and this twist on an Old Fashioned is inspired by her vibrant spirit and the buñuelos she would always make me when I was a kid. The sweet buñuelo syrup, made with cinnamon and vanilla, pairs deliciously with Tequila Don Julio Reposado's intense cooked agave finish.*

## **El Sol Mexicano**

Creado por el mixólogo Eddie Fuentes

### **Ingredientes:**

1 1/2 oz de Tequila Don Julio Añejo  
1/2 oz de jugo de limón, recién exprimido  
1/2 oz de almíbar de pimienta\*  
1/3 oz de jugo de zanahoria con cúrcuma  
Pistola de humo  
Jengibre caramelizado, pétalos de caléndulas, pimienta rosada fresca y cedrón para decorar

### ***\*Almíbar de pimienta rosada***

#### ***Ingredientes:***

*32 oz de azúcar  
16 oz de jugo de jengibre  
2 1/2 oz de pimienta rosada triturada  
Pizca de sal*

#### ***Preparación:***

*6. Tritura la pimienta rosada hasta que se convierta en polvo fino y agrégala a una sartén sobre fuego alto hasta que se tueste un poco.*

7. *Agrega el jugo de jengibre y deja hervir.*
8. *Apaga el fuego y agrega la azúcar. Revuelve bien hasta que se disuelva el azúcar.*
9. *Deja enfriar y cuela dos veces usando colador fino.*
10. *Guarda en el refrigerador por 30 minutos.*

**Preparación:**

6. Mezcla Tequila Don Julio Añejo, el jugo de limón recién exprimido, el almíbar de pimienta rosada y el jugo de zanahoria con cúrcuma en una coctelera con hielo. Agita bien.
7. Vierte el contenido en un vaso corto.
8. Decora con el cedrón, el caramelo de jengibre y los pétalos de caléndula y cubre con pimienta rosada recién molida.
9. Llena una copa de coñac con humo utilizando la pistola y cubre el coctel para atrapar todo el humo.
10. Levanta la copa de coñac y sirve.

**Vaso ideal:** vaso corto

*Inspiración: Este coctel esta inspirado en la cocina mexicana por lo que tiene una combinación de deliciosos sabores y un toque picante. Quise crear una experiencia sensorial por lo que le di un sabor ahumado, el cual hace que se activen todos los sentidos y al mismo tiempo resalta la versatilidad de Tequila Don Julio Añejo. Los ingredientes frescos y el sabor ahumado del agave cocido del tequila me recuerdan a una noche de calor en México, justo antes del atardecer.*

**La Batalla de Puebla**  
Creado por Eddie Fuentes

**Ingredientes:**

1 oz de Tequila Don Julio Blanco  
1 oz de jugo de limón  
1 oz de jugo de sandía  
3/4 oz de néctar de agave y chile\*  
1/2 oz de jugo de naranja recién exprimido  
Albahaca, flores viola y cáscara de limón rallada para decorar

**\* Néctar de agave y chile\***

***Ingredientes:***

*2 jalapeños  
10 chiles poblano  
10 chiles chipotle  
4 qt de té verde en polvo (Gunpowder)  
6 qt de néctar de agave*

***Preparación:***

4. *Pica los pimientos y agrégalos en una cacerola con el té en polvo. Lleva a hervir durante 10 minutos.*

5. *Agrega el néctar de agave y revuelve hasta que se disuelva.*
6. *Deja enfriar y cuela los pimientos.*

*Rinde 10 qt y se puede guardar en el refrigerador.*

**Preparación:**

5. Mezcla el jugo de limón, el jugo de sandía, el néctar de agave y chile y el jugo de naranja recién exprimido en una coctelera con hielo para hacer la sangrita. Agita bien.
6. Vierte el contenido en un caballito.
7. Decora con la albahaca, flores viola y las rodajas de limón.
8. Vierte Tequila Don Julio Blanco en un caballito.
9. Sirve la mezcla de sangrita y Tequila Don Julio Blanco uno al lado del otro.

**Vaso ideal:** Vaso caballito (vaso pequeño)

*Inspiración: Tequila Don Julio Blanco celebra el agave en su forma más pura y es ideal para preparar cocteles. Su distintivo y suave sabor a agave es lo suficientemente fuerte para destacarse en el coctel, convirtiéndolo en el compañero perfecto para esta sangrita. Mientras los ingredientes de sangrita están "batallando" por tener una presencia en el coctel, el agave crudo y puro del Tequila Don Julio Blanco resulta victorioso.*

**La Bandera**

Creado por Eddie Fuentes

**Ingredientes:**

- 1 1/2 oz de Tequila Don Julio Reposado
- 3/4 oz de jugo de limón
- 1/2 oz de almíbar de cilantro y toronja\*
- 1/5 oz de jugo de pimentón (o ají) rojo
- 1 1/4 oz de agua con gas
- Cáscara de toronja
- Rodaja de toronja deshidratada, flor viola blanca y cilantro para decorar

***\*Almíbar de cilantro y toronja***

***Ingredientes:***

- 2 tazas de agua*
- 3 tazas de agua helada con hielo*
- 2 tazas de jugo de toronja recién exprimido*
- 3 tazas de azúcar*
- 1 ramita de cilantro*
- 1 taza de hielo triturado*

***Preparación:***

5. *Lleva 2 tazas de agua a hervir y agrega cilantro. Deja hervir por 1 minuto.*
6. *Cuela el cilantro y sumérgelo en agua helada por 2 minutos.*

7. *Agrega el jugo de toronja recién exprimido en otra cacerola y calienta a 220 grados. Agrega el azúcar y revuelve hasta que se disuelva.*
8. *Mezcla el hielo triturado, el cilantro previamente sumergido en agua helada y el almíbar de toronja en una procesadora y mezcla bien..*

**Preparación:**

6. Mezcla el Tequila Don Julio Reposado, el jugo de limón, el almíbar de cilantro y toronja y el jugo de pimentón rojo en una coctelera con hielo. Agita bien.
7. Vierte el contenido en un vaso largo.
8. Cubre con agua con gas.
9. Tuerce la cáscara de toronja sobre el coctel para que agarre su esencia y luego descarta
10. Decora con la rodaja de toronja, la flor viola blanca y el cilantro.

**Vaso ideal:** Vaso largo

*Inspiración: Para crear este coctel me inspiré en los colores de la bandera mexicana. El cilantro y el limón representan la franja verde, el hielo la blanca y la toronja y el jugo de pimentón (o ají) la franja de color rojo. Las notas de agave cocido del Tequila Don Julio Reposado elevan los sabores y combina a la perfección con el almíbar de toronja.*

**Abuela's Old Fashioned**  
Creado por Eddie Fuentes

**Ingredientes:**

- 1 1/2 oz de Tequila Don Julio Reposado
- 1/3 oz de almíbar de Buñuelo\*
- 2 toques de bitters de angostura
- 1 toque de bitters de chocolate mole
- 1 rodaja de Naranja y de limón para decorar

**\*Almíbar de Buñuelo**

**Ingredientes:**

- 4 tazas de azúcar
- 2 tazas de agua
- 1/4 cucharadita de jugo de limón
- 2 palitos de canela
- 1 palito de vainilla
- 2 de anís estrellados

**Preparación:**

5. Tritura los palitos de canela y de vainilla y el anís estrellado y colócalos en una olla con 2 tazas de agua. Deja hervir a fuego alto durante 10 minutos.



6. *Agrega el azúcar y revuelve hasta que se disuelva.*
7. *Baja el fuego y deja hervir por 1 minuto.*
8. *Cuela en un recipiente grande. Agrega el jugo de limón y deja enfriar.*

**Preparación:**

3. Mezcla los ingredientes en un vaso Old Fashioned con hielo y revuelve.
4. Decora con una rodaja de limón y naranja.

**Porción ideal:** Copa Old Fashioned

*Inspiración: A mi abuela le gustaba mucho el tequila y este Old Fashioned está inspirado por su espíritu vibrante y los buñuelos que ella solía preparar. El almíbar de buñuelo dulce, hecho con canela y vainilla, combina a la perfección con el sabor de agave cocido de Tequila Don Julio Reposado.*

## **Guajillo Octopus**

Created by Chef Santiago Gomez

### **Ingredients:**

5 oz Tequila Don Julio Blanco  
500 grams Pre-cooked Octopus, sliced  
150 ml Canola Oil  
2 Garlic Cloves  
250 grams Butter  
100 grams Chile Guajillo  
100 ml Lime Juice  
100 ml Orange Juice  
Salt to Taste  
Cilantro for Garnish

### **Preparation:**

1. Bring a large pan with canola oil to medium heat. Add the garlic, guajillo chile, Tequila Don Julio Blanco, lemon juice and lime juice. Add salt and pepper and let cool.
2. Blend the mixture once cooled. Reserve.
3. Add butter to the same large pan and cook the octopus for 3 minutes or until crispy. Add the guajillo sauce and take to a boil.
4. Garnish with cilantro and serve.

### **Servings:**

6 people

***Inspiration from Chef Santiago:** "Any food that works well with a citrus flavor, can work well with tequila. Here I used Don Julio Blanco to show how the acidic notes in the tequila mixed with the guajillo help highlight the distinct flavors of the sea. The fresh agave aroma is also a unique addition to any seafood dish."*

## **Braised Short Rib with Agave Tequila Don Julio Reposado Demi Glace**

Created by Chef Santiago Gomez

### **Ingredients:**

6 Flanken-style Short Ribs with bones, cut 2 inches thick  
500 ml Tequila Don Julio Reposado  
200 ml Agave Syrup  
3 cups Beef Stock  
2 TBSP Canola Oil  
1 Large Onion, chopped  
2 Carrots, sliced  
3 Celery Ribs, sliced  
3 Garlic Cloves, thickly sliced  
Salt and Pepper to Taste

### **Preparation:**

1. In a large skillet, heat the canola oil. Season the short ribs with salt and pepper. Add short ribs to the skillet and cook over moderate heat, turning once, until browned and crusty (about 18 minutes). Transfer the short ribs to a shallow baking dish in a single layer.
2. Add the onion, carrots, celery and garlic to the skillet and cook over low heat, stirring occasionally, until very soft and lightly browned (about 20 minutes).
3. Add the Tequila Don Julio Reposado and agave syrup to the skillet and bring to a boil over high heat.
4. Pour the hot marinade over the ribs and let cool. Cover and refrigerate over night, turning the ribs once.
5. Preheat the oven to 350°. Transfer the ribs and marinade to a large, enameled cast-iron casserole dish. Add the beef stock and bring to a boil.
6. Cover the casserole dish and cook in the lower third of the oven for 1 1/2 hours, until the meat is tender but not falling apart.
7. Uncover and braise for 45 minutes, turning the ribs once or twice until the sauce is reduced by half and the meat is very tender.
8. Transfer the meat to a clean shallow baking dish, discarding the bones as they fall off.
9. Strain the sauce into a heatproof measuring cup and skim off as much fat as possible.
10. Pour the sauce over the meat (there should be about 2 cups).
11. Preheat the broiler. Broil the meat, turning once or twice, until glazed and sizzling (about 10 minutes).
12. Transfer the meat to plates. Spoon the sauce on top and serve.

**Servings:**

6 people

***Inspiration from Chef Santiago:*** “The aging process of Don Julio Reposado gives the tequila an oak taste and brings out the strong flavor of agave. I wanted the Braised Short Rib to feature those flavor components so I used Tequila Don Julio Reposado and agave syrup to add more smokiness and character. The spiced notes and smooth caramel enhance the flavor of the beef, while the citrus in the tequila breaks down the fat, creating a perfectly tender short rib.”

**Key Lime Pie with Tequila Don Julio Blanco**

Created by Chef Santiago Gomez

**Ingredients:**

200 ml Tequila Don Julio Blanco  
1/2 cup Fresh Key Lime Juice  
1 1/2 cups Heavy Cream, chilled  
1 can Sweetened Condensed Milk  
4 Large Egg Yolks  
1 1/2 cups Graham-cracker Crumbs  
6 TBSP Unsalted Butter, melted and cooled  
5 TBSP Sugar  
1 TBSP Grated Key Lime Zest

**Preparation:**

1. Heat oven to 375°. Combine graham- cracker crumbs, unsalted butter and 3 TBSP of sugar in a medium bowl. Mix well.
2. Press the mixture into a 9-inch pie plate. Bake until lightly browned (about 12 minutes).
3. Remove from oven and transfer to a wire rack until completely cooled. Lower oven temperature to 325°.
4. In a medium bowl, gently whisk together condensed milk, egg yolks, Tequila Don Julio Blanco, key lime juice and key lime zest. Pour into the prepared, cooled crust.
5. Return pie to oven and bake until the center is set but still quivers when the pan is nudged (about 15-17 minutes).
6. Let cool completely on a wire rack.
7. Shortly before serving, combine heavy cream and remaining 2 TBSP of sugar in the bowl of an electric mixer fitted with a whisk attachment. Whisk on medium speed until soft peaks form (about 2-3 minutes).
8. Spoon cream mixture over cooled pie. Garnish with key lime zest.

**Servings:**

6 people

***Inspiration from Chef Santiago:*** "There is nothing better than recreating the traditional Margarita cocktail. I wanted to take the Key Lime Pie dessert to the next level by adding Tequila Don Julio Blanco to give this dish a crisp agave flavor with a refreshing punch."

**Pulpo en Salsa de Guajillo**

Creado por el Chef Santiago Gómez

***Inspiración del Chef Santiago:*** "Cualquier comida que combine bien con sabores cítricos de pueden mezclar con tequila también. En esta receta usé Don Julio Blanco para mostrar cómo las notas acidas del tequila mezcladas con el guajillo ayudan a destacar los sabores distintivos del pulpo. El aroma fresco del agave le da siempre un toque único a cualquier plato de mariscos."

**Ingredientes:**

5 onzas de Tequila Don Julio Blanco  
500 gramos de pulpo pre-cocido, picado en rodajas  
150 ml de aceite de canola  
2 dientes de ajo  
250 gramos de mantequilla  
100 gramos de chile guajillo  
100 ml de jugo de limón  
100 ml de jugo de naranja  
Sal al gusto  
Cilantro, para decorar

**Preparación:**

5. Lleva una sartén grande a fuego medio y coloca el aceite de canola. Agrega el ajo, el chile guajillo, el Tequila Don Julio Blanco, el jugo de limón y de naranja. Agrega la sal y la pimienta y deja enfriar.
6. Deja que la mezcla se enfríe y agrégala en una licuadora. Mezcla bien y aparta.
7. Agrega la mantequilla a la misma sartén y cocina el pulpo durante 3 minutos o hasta que esté crocante. Agrega la salsa de guajillo y lleva a hervir.
8. Decora con cilantro y sirve.

**Rinde:**

6 porciones

**Costillitas de ternera con Glaseado de Tequila Don Julio**

Creado por el Chef Santiago Gómez

***Inspiración del Chef Santiago:*** "El proceso de añejamiento de Don Julio Reposado le da al tequila un sabor a roble mientras destaca su sabor fuerte de agave. Quería que las costillitas resaltaran esos sabores por lo que usé Tequila Don Julio Reposado y néctar de agave para darles más carácter y un toque ahumado. Las notas especiadas y de caramelo suave realzan el sabor de la carne, mientras que los cítricos en el tequila desgrasan la carne, creando unas costillitas de ternera perfectamente tiernas."

**Ingredientes:**

6 costillitas de ternera cocidas con hueso, picadas con dos pulgadas de grosor  
500 ml de Tequila Don Julio Reposado  
200 ml de néctar de agave  
3 tazas de caldo de carne  
2 cucharadas de aceite de canola  
1 cebolla grande, picada en cuadritos  
2 zanahorias, picada en rodajas  
3 apios, picado en rodajas  
3 dientes de ajo, picados en rodajas gruesas  
Sal y pimienta al gusto

**Preparación:**

13. Calienta el aceite de canola en una sartén grande. Sazona las costillas con sal y pimienta. Agrega las costillitas en la sartén y deja cocinar sobre fuego medio por cada lado, hasta que esté crujiente y de color marrón dorado (durante aproximadamente 18 minutos). Pasa las costillitas a una asadera.
14. Agrega la cebolla, las zanahorias, el apio y el ajo en la sartén y cocina a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén suaves (durante aproximadamente 20 minutos).
15. Agrega el Tequila Don Julio Reposado y el néctar de agave y lleva a hervir sobre fuego alto.
16. Vierte la salsa caliente sobre las costillitas y deja enfriar. Cubre y refrigera durante la noche, volteando las costillitas una vez.
17. Precalienta el horno a 350°. Pasa las costillitas y la salsa a una asadera grande. Agrega el caldo de carne y lleva a hervor.

18. Cubre la asadera y cocina en la parte más baja del horno durante 1 1/2 hora, hasta que la carne esté tierna, teniendo mucho cuidado para que no se deshaga.
19. Destapa la asadera y deja cocinar durante 45 minutos, volteando las costillitas una o dos veces hasta que la salsa se reduzca a la mitad y la carne esté muy tierna.
20. Pasa la carne a una asadera limpia y descarta los huesos.
21. Cuela la salsa en un vaso medidor resistente al calor y remueve la mayor cantidad de grasa posible.
22. Vierte la salsa sobre la carne (deben quedar aproximadamente 2 tazas).
23. Precalienta el asador o parrilla. Asa la carne, volteándola una o dos veces, hasta que esté glaseada (durante aproximadamente 10 minutos).
24. Pasa la carne a los platos. Coloca la salsa por encima y sirve.

**Rinde:**

6 porciones

**Pie de Limón con Tequila Don Julio Blanco**

Creado por el Chef Santiago Gómez

**Ingredientes:**

200 ml de Tequila Don Julio Blanco  
1/2 taza de jugo de limón fresco  
1 1/2 tazas de crema batida, fría  
1 lata de leche condensada endulzada  
4 yemas grandes  
1 1/2 tazas de galletas tipo Graham, trituradas  
6 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida y fría  
5 cucharadas de azúcar  
1 cucharada de cáscara de limón rallado

**Preparación:**

9. Precalienta el horno a 375°. Agrega las galletas trituradas, la mantequilla sin sal y 3 cucharadas de azúcar en un recipiente mediano. Mezcla bien.
10. Presiona la mezcla en un molde para preparar pies de 9 pulg. Mételo en el horno y deja cocinar hasta que esté apenas dorado, durante aproximadamente 12 minutos.
11. Saca del horno y coloca en una rejilla completamente fría. Baja la temperatura del horno a 325°.
12. En un recipiente mediano, bate suavemente la leche condensada, las yemas, el Tequila Don Julio Blanco, el jugo de limón y la cáscara de limón. Vierte sobre el crocante una vez que esté frío.
13. Mete el pastel en el horno y deja cocinar hasta que el centro esté firme pero que aún se mueva un poco cuando agites el molde (durante aproximadamente 15 a 17 minutos).
14. Deja enfriar sobre una rejilla.
15. Poco antes de servir, mezcla la crema y las 2 cucharadas restantes de azúcar en el recipiente de una batidora eléctrica. Bate a velocidad mediana hasta que se formen picos suaves (durante aproximadamente 2 a 3 minutos).
16. Con una cuchara coloca la mezcla de crema sobre el pastel frío. Decora con cáscara de limón y sirve.

**Rinde:**

6 porciones

***Inspiración del Chef Santiago:*** "No hay nada mejor que recrear el tradicional cóctel Margarita. Quise mejorar el Key Lime Pie añadiéndole Tequila Don Julio Blanco para darte a este plato un sabor de agave y toque refrescante."