



Creado en ocasión de Barforum BCN2012 (Septiembre del 2011).

Esta fue posiblemente mi primera receta con mezcal. A primera vista, mantengo el método de elaboración clásico del Sacerak: utilizo dos vasos, uno para preparar el cóctel y otro para servirlo, pero a partir de aquí empiezo a introducir modificaciones. Para empezar, en lugar de rociar el segundo vaso con absenta, lo pulverizo con una preparación de aguas aromáticas con los principales ingredientes de la absenta, como el ajeno, el hinojo o el anís. Además, para mantener la temperatura, introduzco dentro del vaso una piedra volcánica que previamente he rociado con dichas aguas aromáticas y he enfriado en el congelador: de esta manera, las gotas se congelan dentro de los poros de la piedra, y al irse deshaciendo, van liberando las notas características de la absenta. La utilización de la piedra volcánica es, además, un guiño a los molcajetes, una especie de mortero tradicional mexicano que también está hecho de piedra volcánica y que mantiene bien tanto el calor como el frío.

## Receta

75 ml de mezcal espadín  
1 o 2 terrones de azúcar al gusto  
5 dashes de bitter aromático Peychaud  
1 twist de limón  
1 rama de hinojo  
Piedra volcánica aromatizada  
Niebla anisada\*

## Preparación del cóctel

Añadimos los tres primeros ingredientes en el vaso mezclador y lo enfriamos y alargamos con agua al gusto. Ponemos la piedra aromatizada dentro de un vaso On The Rocks previamente enfriado. Metemos la ramita de hinojo en el vaso, nos ayudamos de la piedra para conseguir que la ramita de hinojo se mantenga hacia arriba. Colamos el cóctel en el vaso previamente preparado. Acabamos de llenarlo con la niebla anisada y hacemos un twist de limón, que descartamos.

## Preelaboraciones

### \*Niebla anisada

Hielo seco  
Agua aromática de anís estrellado

Calentamos agua en un vaso y le añadimos unas gotas del agua aromatizada con anís estrellado, le metemos hielo seco y conseguimos una niebla con el aroma del anís estrellado. Metemos la niebla dentro del vaso donde tenemos el cóctel para aportarle aroma.

*Javier Cahillero*  
Liquid Experience