

RECETAS DE CÓCTEL

Bloody mary



Ingredientes

50 ml de vodka, un vaso de zumo de tomate (fresco si es posible), una cucharadita de salsa Worcestershire, medio vaso de zumo de limón colado, sal y pimienta, cubitos de hielo.

Dificultad Tiempo Precio



fácil



3'



3 a 5

Preparación

1. Poner los cubitos de hielo en la coctelera y verter el vodka, el zumo de tomate fresco, el zumo de limón y la salsa Worcestershire.
 2. Batir bien y servir en una copa enfriada. Puede espolvorearlo con un poco de sal y pimienta.
- Combina con: patatas chips o nachos con sabor a queso.

Bloody mary de sandía



Ingredientes

1/2 sandía del país, 200 ml de vodka, 2 cucharadas de zumo de limón, 1 cucharada de salsa Lea & Perrins, sal y pimienta.

Dificultad	Tiempo	Precio
 fácil	 15'	 1 a 3

Preparación

- 1-Sacar las semillas de la sandía y triturar la pulpa con la batidora eléctrica.
- 2-Añadir el resto de ingredientes.
- 3-Servir el cóctel bien frío.

Brandy sour



Ingredientes

2 limones, 4 cucharaditas de azúcar, 160 ml de brandy, 8 hojas de menta, 50 g de azúcar y el zumo de 2 limones.

Dificultad	Tiempo	Precio
 fácil	 15'	 1 a 3

Preparación

- 1-Poner en una coctelera el zumo de los dos limones, cuatro cucharaditas de azúcar, 160 ml de brandy y cuatro hojas de menta. Mezclarlo bien.
- 2-Servir en cuatro copas, que previamente se habrán dejado unos minutos en la nevera para que estén frías.

Café helado especiado



Ingredientes

125 ml de café negro, 25 ml de coñac o ron, 75 ml de agua, una rodaja de limón, 30 gramos de azúcar, 1 ramita de canela, 1 cubito de hielo.

Dificultad	Tiempo	Precio
 fácil	 35'	 3 a 5

Preparación

1. Poner a infundonar la ramita de canela en el café caliente y dejar en la nevera media hora como mínimo.
 2. Colar la infusión en la coctelera o vaso de batir, añadir los demás ingredientes y agitar durante unos 3 minutos.
- Combina con: una tapa de cacahuets fritos dulces.

Caipirinha



Ingredientes

1 lima cortada en 8 trozos, 2 cucharaditas de azúcar blanco o moreno, 56 ml de cachaça, hielo picado.

Dificultad	Tiempo	Precio
 fácil	 10'	 3 a 5

Preparación

1. En un vaso bajo y ancho poner los trozos de lima y el azúcar.
 2. Aplastar un poco con una cuchara y poner hielo picado.
 3. Agregar la cachaça, remover y añadir un poco más de hielo picado.
- Combina con: una tapa de palomitas de maíz espolvoreadas con sal.

Calipso



➤ Ingredientes

4 cucharadas de café soluble, 200 ml (1 vaso) de leche, 100 ml (1/2 vaso) de coñac y 100 ml (1/2 vaso) de licor de café.

Dificultad	Tiempo	Precio
 fácil	 3'	 3 a 5

Preparación

1. Disolver el café soluble en la leche muy fría y añadir el coñac y el licor de café. Mezclarlo bien.
2. Servirlo muy frío en vasos de refresco.

Cóctel de cava y melocotón



Ingredientes

1 botella de cava brut, 4 melocotones y azúcar.

Dificultad	Tiempo	Precio
 fácil	 15'	 1 a 3

Preparación

- 1-Poner la botella de cava en la nevera. Es necesario que esté muy frío para que el cóctel quede mejor.
- 2-A continuación, pelar los melocotones y quitarles el hueso. Triturarlos hasta que quede una especie de puré.
- 3-En un recipiente grande, mezclarlo con el cava.

Cóctel Ferran Adrià



Ingredientes

Un limón, un pomelo, 1/2 vaso de tequila, 1/2 vaso de vodka, sal cristalizada, azúcar.

Dificultad	Tiempo	Precio
 fácil	 125'	 1 a 3

Preparación

1. Pelar el limón y el pomelo. Reservar la piel del pomelo. Separar los gajos y dejarlos bien limpios.
2. En un bol o un vaso, disponer durante 2 horas los gajos de limón cubiertos con medio vaso de tequila y los de pomelo con medio vaso de vodka. Luego, escurrirlos y congelarlos.
3. Servir en una cuchara: el de limón con una pizca de sal cristalizada encima y el de pomelo espolvoreado con azúcar. Si le desagrada la acidez del pomelo, puede usar una naranja en su lugar.

Cocopana



Ingredientes

42 ml de ron, 56 ml de zumo de naranja, 56 ml de zumo de papaya (o piña), el zumo de medio limón, 1 cucharadita de leche de coco, 30 ml de vino tinto, hielo picado.

Dificultad	Tiempo	Precio
 fácil	 5'	 3 a 5

Preparación

Poner todos los ingredientes (menos el vino) en la coctelera, añadir el hielo y agitar. Luego, agregar el vino. Llenar una copa hasta la mitad con hielo picado y verter el cóctel. Decorar por encima con unas virutas de coco fresco. Combina con: una tapa de maíz tostado.

Ginebra rosa



Ingredientes

30 ml de ginebra, unas gotas de angostura, agua helada.

Dificultad	Tiempo	Precio
 fácil	 3'	 3 a 5

Preparación

1. Verter unas gotas de angostura en la copa e inclinarla hacia ambos lados para que el líquido se reparta bien en su interior.
 2. Agregar la ginebra y terminar de llenar la copa con agua helada.
- Combina con: anacardos fritos.