

Absolut Tequila

Ingredientes:

- 2 cl. de tequila
- 2 cl. de vodka absolut
- 8 cl. de zumo de naranja o refresco de naranja
- 1 twist de limón

Preparación:

El absolut tequila es un cóctel veraniego que podemos tomar en cualquier barra de discoteca o terraza. Es un cóctel que resulta bastante áspero si se toma acompañado de algun refresco con gas, como por ejemplo con kas naranja o fanta de naranja. Si se adiciona zumo de naranja en vez de un refresco, este cóctel resulta mas sabroso y ligero.

El tequila es la bebida nacional de México. Es una bebida de un contenido alcohólico, por lo que no se debe abusar en exceso de esta bebida. Por su parte el vodka Absolut es uno de los mas apreciados siendo de mayor reconocimiento que otros como el Kremliemskaya, el Moskovskaya, el Smirnoff o el Stolimnaya.

Podemos prepara de dos formas este cóctel. Si vamos a utilizar zumo de naranja, mezclaremos los tres ingredientes básicos: el vodka, el tequila y el zumo de naranja en una coctelera. Agitaremos bien el contenido y lo serviremos en una copa de cóctel que terminaremos de rellenar con hielo pilée.

Si utilizamos por su parte refresco de naranja con gas, serviremos el cóctel en un vaso de high ball o tambien llamado vaso de tubo. Pondremos dos cubitos de hielo en el fondo del vaso, y empezaremos por rellenar el vaso con los licores, empezando por el tequila o el vodka absolut, es indiferente el orden.

Serviremos a parte el refresco de naranja.

Esta version del cóctel es mas adecuado para servir en discotecas. En ambos casos decoraremos con una rodaja de limón y con un twist de limón

Receta publicada el 02 de Agosto de 2001

Americano

Ingredientes:

- 4 cl. de Campari
- 4 cl. de Martini rojo
- 2 gotas de Angostura
- 1 rodaja en medialuna de naranja
- 1 rodaja en medialuna de limón
- soda al gusto

Preparación:

El americano es un cóctel que se sirve como aperitivo. Normalmente se sirve adicionado de soda, aunque tal y como indicamos en el escandallo, va a gusto del cliente; este se sirve la cantidad que cree que es la necesaria.

El americano, al igual que la caipirinha o el Negroni se prepara directamente en un "vaso on the rocks". Empezaremos colocando en el fondo del vaso tres cubitos de hielo, y las rodajas de limón y naranja, que servirán de decoración. Añadiremos seguidamente los dos licores, sin deber respetar ningun orden prestablecido, es decir es igual añadir antes o después el Campari o el Martini. Las gotas de Angostura servirán para romper y contrastar sabores.

Debemos poner a disposición del cliente un removedor para que el mismo, pueda agitar los licores, ya que con el tiempo estos se disocian.

Serviremos a parte la soda, que utilizaremos para rebajar el contenido alcoholico del "trago".

El americano, es un coctel relativamente suave, dado que ni el campari ni el martini son licores especeialmente fuertes, y ademas se sirven en pequeñas proporciones. El añadir soda o no, hara que percibamos una mayor o menor sensacion de frescor y de refrigerio.

Aruba

Ingredientes:

- 8 cl. de ron añejo 7 años
- 8 cl. de licor de café
- 2 golpes de crema de leche

Preparación:

Prepararemos este cóctel de sobremesa directamente en un vaso bajo con dos hielos. Pondremos primeramente los licores, y terminaremos rebajando la mezcla y suavizandola con la crema de leche.

Removeremos el contenido de la copa para uniformar la crema de leche con el resto de ingredientes.

Si preferimos obtener un cóctel más seco y fuerte, podemos añadir un golpe de zumo de limón.

El resultado de la unión de estos sabores nos lleva a una mezcla dulce y gustosa, sobretodo dulce, incluso puede parecernos demasiado dulzona, pero el efecto refrescante del hielo la hace muy fácil de beber y sobretodo muy fresco.

Bálsamo

Ingredientes:

- 3/10 de jarabe de menta
- 2/10 de zumo de limón
- 5/10 de agua de Vichy
- 1 rodaja de naranja

Preparación:

Este cóctel lo podríamos definir como un cóctel refrescante. La combinación del jarabe de menta con el agua de vichy, produce una sensación de frescor en el paladar que es todo un bálsamo a la hora de apagar la sed.

Su elaboración es sencilla, puesto que se prepara en vaso alto de forma directa.

Pondremos bastante hielo picado en el vaso y uno por uno iremos añadiendo los ingredientes.

Empezaremos por el jarabe de menta, seguiremos con el zumo de limón y terminaremos con el agua de Vichy.

Decoraremos la copa con unas hojas de menta fresca y con una rodaja de naranja. Además este cóctel nos acepta perfectamente cualquier licor que aporte chispa, como puede ser el Ron Blanco o el Brandy.

Utilizaremos este cóctel en época veraniega, especialmente es esas tardes calurosos en las que necesitamos "apagar la sed".

Batidos de Frutas Tropicales con Leche de Soja

Ingredientes:

- 110 gr de plátano
- 100 gr de mango
- 50 gr de papaya
- 50 gr de piña
- 1 dl de leche de soja
- 200 gr de naranja

Preparación:

1. Exprimir las naranjas y reservar el zumo.
2. Pelar el plátano, la piña, la papaya y el mango y juntarlos en un mixador.
3. Triturar las frutas agregando poco a poco la leche de soja y el zumo de naranja.
4. Servir en las copas o vaso alto.
5. Calentar el azúcar hasta que llegue a punto de caramelo. Agregar el ron havano y dejar que reduzca el alcohol. Agregar un chorrito de limón para que no cristalice el caramelo.
6. Agregar el caramelo y remover el batido.

Bittersweet Union

Ingredientes:

- 4 partes de zumo de maracuyá (60 ml)
- 4 partes de nectar de mango
- gaseosa de limón sin azúcar
- 1 rodaja de limón para decorar

Preparación:

El Bittersweet Union es un cóctel sin alcohol, de sabores tropicales, frescos y ácidos donde predomina por encima de los demás el sabor de la fruta de la pasión(el maracuyá).

El maracuyá es una fruta que se puede adquirir en casi cualquier parte del mundo, dado que es un producto muy utilizado en coctelería y también en repostería de restaurante.

Para preparar este cóctel deberemos mezclar los zumos con hielo picado en una coctelera. Agitaremos muy bien esta y colaremos el contenido de la misma vertiendo la mezcla de zumos(maracuyá y mango) en un vaso de whisky.

Añadiremos posteriormente la gaseosa y y removeremos el conjunto suavemente. Decoraremos con la rodaja de limón.

Boule

Ingredientes:

- 50 gr. de zumo de piña
- 40 gr. de zumo de pomelo
- 10 gr. de nata líquida
- 10 gr. de licor coconut cream
- 1 cereza o guinda roja

Preparación:

Este es un cóctel veraniego, que destaca por su textura cremosa y por su acidez.

Tanto del zumo de piña como el zumo de pomelo, dan ese toque ácido que neutraliza la suavidad del

coconut cream, que es una de las bebidas alcohólicas más dulces y suaves que existen en el mercado, y sobretodo esa insipidez que nos deja en el paladar la crema de leche.

Antes de realizar cualquier mezcla nos aseguraremos de colar a conciencia los zumos de piña y pomelo, puesto que estos suelen contener mucha pulpa en su interior. En el caso de no colar los zumos enturbiaríamos mucho e preparado.

Una vez colados los zumos, introduciremos estos en una coctelera. A continuación, añadiremos la crema de leche, y por último el coconut cream.

Agitaremos constantemente durante 1 minuto, con más o menos gracia dependiendo de la habilidad del barman en cuestión.

Serviremos el contenido en una copa de cóctel, con una cereza en el interior como elemento decorativo. Este cóctel como indicábamos anteriormente es suave. Se puede tomar a cualquier hora del día, pero su momento justo es en el atardecer.

Bronx

Ingredientes:

- 250 gr. de naranja
- 1 cereza
- 3 cl. de ginebra
- 2 cl. de martini bianco
- 2 cl. de martini rosso

Preparación:

El bronx es un cóctel apropiado para tomar de noche. Es un cóctel que puede resultar seco para los paladares poco acostumbrados a bebidas de alta graduación, aunque para otros puedes parecerles un cóctel no excesivamente agresivo.

Para prepararlo es imprescindible utilizar naranjas de zumo que estén en su punto óptimo, las naranjas que estén un poco secas o que sean demasiado ácidas deberemos rechazarlas.

Exprimiremos el zumo de las naranjas y lo verteremos en una coctelera. Seguidamente introduciremos el resto de bebidas: el martini rosso, el martini bianco y la ginebra.

Batiremos el contenido de la coctelera para uniformar el cóctel. Serviremos la bebida en una copa de cóctel clásica o bien en una copa tumbler.

Como decoración usaremos una cereza natural o una guinda que depositaremos en el fondo de la copa. Una pajita curvada con algún detalle decorativo nos ayudara a dar mas presencia al cóctel.

Bull Shot

Ingredientes:

- 20 cl. de vodka (Eristoff)
- 0.1 l. de consomé de ternera
- 0.1 gr. de sal
- 0.1 gr. de pimienta negra molida
- 5 gr. de salsa perrins
- 5 gr. de tabasco
- 10 gr. de grisines rosendo

Preparación:

Este es un cocktail que combina uno de los fondos más básicos, sabrosos y elaborados que existe en cocina; como es el Consomé de Ternera con salsas picantes como el tabasco y la salsa perrins, y con uno de los licores más extendidos del mercado, el Vodka.

Podemos utilizar el fondo moreno de buey en caso de no disponer de consomé de ternera, ya que por lo menos el color resultante de la mezcla final será similar.

Consimentaremos el consomé con los siguientes ingredientes: la salsa perrins, el tabasco, la sal y la pimienta negra molida.

En el momento que determinemos que el consomé está bien condimentado, lo calentaremos hasta lograr levantarle el primer hervor. Apagaremos el fuego y lo mantendremos caliente hasta el momento de servir.

En un vaso de long drink, pondremos 2 cubitos de hielo. Como si de un café americano se tratara, enfriaremos el consomé. Llenaremos de consomé hasta sobrepasar 1 dedo, la medida que nos marcan los cubitos de hielo. Terminaremos añadiendo el vodka, en una proporción 5 veces menor que la del consomé.

Para acompañar el cóctel pondremos 1 barrita de pan crujiente (grisines) dentro del vaso, como si de una caña de sorber se tratara.

Este es un cóctel bastante selecto, que se sirve en pocas barras, solo se puede encontrar en coctelerías muy especializadas y en restaurantes con barra en el salón.

Este es un cóctel ideal para tomarlo una vez avanzada la noche, cuando la cena haya quedado muy atrás.

Caipirinha

Ingredientes:

- 4 cl. aguardiente brasileño
- 8 gr. de azúcar
- 50 gr. de limón en gajos

Preparación:

Este es uno de los cócteles más conocidos en Latinoamérica y especialmente en Brasil, que es de donde es originario.

Es un cóctel muy veraniego y refrescante.

La caipirinha se prepara en vaso "on the rocks" con la ayuda de una mano de mortero que nos servirá para exprimir el zumo de los gajos de limón. Por lo tanto pondremos en el fondo del vaso on the rocks los gajos de limón y el azúcar. Machacaremos bien el limón, para sacarle el máximo de jugo posible.

Seguidamente añadiremos el aguardiente y lo mezclaremos bien con los otros ingredientes, el limón y el azúcar.

Por último terminaremos de llenar el vaso con hielo picado. Decoraremos el cóctel con una pajita curvada o con una sombrilla de mimbre, muy adecuadas para todos los cócteles veraniegos.

Campari Testarossa

Ingredientes:

- 8 cl. de licor Campari
- 8 cl. de vodka (Absolut)
- 12 cl. de agua tónica (Schweppes)

Preparación:

Este es uno de los cócteles más vistosos que existen en la actualidad.

El licor Campari, da un color rojo intenso a cualquier preparado, que lo hace muy atractivo; además el sabor del vodka le casa perfectamente.

El agua tónica la utilizamos para "rebajar" el contenido alcohólico del cóctel, ya que si no este sería demasiado fuerte.

Este cóctel se sirve en vaso de long-drink, al igual que los conocidos cubalibres, dado que este cóctel, si se fijan, no es más que un cubalibre con dos licores; el refresco es el agua tónica.

La denominación testarossa, la obtiene de los famosos coches deportivos de la marca italiana Ferrari, que se caracterizan a parte de por su "cavalino Rampante" por el intenso color rojo, en la mayoría de sus modelos, en especial en el Ferrari por excelencia, el Testarossa.

Entarndo ya en la elaboración del cóctel, añadiremos dos cubitos de hielo, en el vaso alto, el de long-drink.

Añadimos los licores al vaso, de forma indistinta.

Terminamos rellenado con la tónica, y decorando la copa con una rodaja de naranja en lo alto.

Este clásico cóctel es ideal para tomarlo en el aperitivo, aunque de noche bajo los focos de una discoteca, también sienta perfectamente bien.

Capitán

Ingredientes:

- 1/10 de vodka (Moskovskaya)
- 2/10 de licor de manzana
- 7/10 de cava brut rosado
- 1 rodaja en media luna de naranja

Preparación:

Utilizaremos el vaso mezclador para poder realizar este ligero y afrutado cóctel.

Con bastante hielo en el vaso mezclador introduciremos el vodka y el licor de manzana; a continuación y una vez estén bien mezclados los serviremos en una copa flauta, terminandola de rellenar con el cava rosado.

Colocaremos la rodaja de naranja en media luna dentro de la copa, con el propósito de darle un ligero toque a naranja que favorecerá mucho el resultado final de la mezcla.

Este cóctel como la mayoría de los que se realizan con cava es suave al paladar, no se hace empalagoso ni excesivamente dulce. Es ideal para tomar por la tarde aunque como no podemos servirlo cuando nos apetezca.

Castillo Gótico

Ingredientes:

- 1 cl. de curaçao rojo
- 1 cl. de brandy o cognac
- 10 cl. de cava brut nature
- 1 cereza
- 80 gr. de naranjas de postre

Preparación:

Este cóctel está catalogado como un cóctel de aperitivo, ideal para preparar en cualquier acto social. De muy suave y agradable al paladar. Los cócteles hechos con cava suelen ser muy aceptados por nuestros invitados.

El Castillo Gótico combina la suavidad y espumidad del cava con el sabor anaranjado del curaçao. El cognac aporta el contraste que todo cóctel debe tener para atraer al bebedor. Para prepararlo deberemos mezclar el curaçao, el zumo de naranja y el cognac en un vaso mezclador con mucho hielo.

Serviremos el contenido del vaso mezclador en una copa flauta.

Terminaremos el cóctel llenando hasta arriba la copa con el cava brut nature bien frío. Y lo decoraremos con una cereza en el fondo de la copa.

Claro

Ingredientes:

-3 cl. de whisky

-2 cl. de licor de albaricoque

-2 cl. de zumo de naranja

Preparación:

El claro es uno de los cócteles catalogados como cocteles de whisky, ya que este ingrediente es el dominador en el resultado final.

Se prepara en el vaso mezclador, provisto de abundante hielo para enfriar los ingredientes.añadiremos los tres ingredientes, no siendo importante el orden. Serviremos el contenido en una copa de coctel.

Decoraremos con una rodaja de naranja en el borde de la copa.

Este es un cóctel con marcado sabor a frutas, aunque siempre domina el valor alcohólico del whisky. Es un cóctel refrescante y dulce, qcomo la mayoría de cocteles que llevan zumo de naranja.

Cooler 21

Ingredientes:

-40 gr. de limón=1/2 limón

-8 gr. de azúcar=1 sobre de azúcar

-20 cl. de ginger ale

-20 gr. de dados de manzana o fresa

-1 rodaja de limón

Preparación:

Empezaremos exprimiendo el zumo del limón de modo que obtendremos el zumo. Verteremos el zumo de limón en un vaso de long drink, junto con el azúcar. Deberemos disolverlo en el zumo, antes de dar el siguiente paso que sera añadir tres cubitos de hielo, la rodaja de limón y los daditos de fruta.

Las frutas que podemos añadir a este cócteles son la fresa y la manzana. Estas frutas las debemos cortar al momento, especialmente la manzana que sufre una rápida oxidación.

Terminaremos este sencillo cóctel añadiendo el ginger ale. Para servirlo pondremos una pajita y una brocheta de madera para facilitar al cliente que pueda pinchar los daditos de fruta.

Coquetier

Ingredientes:

-1/10 de ron Añejo (flor de Caña)

-1/10 de licor de melocoton (grand-pecher)

-8/10 de cava brut nature

-1 golpe de licor Campari

-1 rodaja en melocotón

Preparación:

Utilizaremos el vaso mezclador, esta vez con hielo para realizar este cóctel de origen francés.

Seran los licores, es decir el ron Añejo, el Campari y el licor de melocotón los ingredientes que introduciremos en el vaso mezclador. Agitaremos durante unos segundos para lograr una mezcla uniforme entre todos los licores.

Serviremos esta suave mezcla en una copa de las denominadas de flauta.

Terminaremos la realización de este cóctel relleno con el cava brut nature toda la capacidad restante de la copa.

Para una mejor presentación podemos introducir un trozo de melocotón o colocar en uno de los laterales de la copa un rdoja en medialuna del propio melocotón.

Este cóctel al ser un bastante suave, debido a que la mayoría de su contenido es cava, el cual contiene un volumen de alcohol bastante reducido respecto a otras bebidas alcohólicas es muy recomendable para servirlo como aperitivo.

Dama Blanca

Ingredientes:

- 8 cl. de ginebra
- 4 cl. de zumo de limón
- 4 cl. de Cointreau
- 1 guinda roja

Preparación:

Este es un cóctel de los más clásicos que conocemos que se clasifica en la categoría de cocktails de aperitivo.

Es un cóctel fuerte, que se agarra en la garganta, no apto para personas poco habituadas a beber ginebra. Su preparación no tiene ningún secreto, puesto que se prepara en la coctelera, y se sirve en la tradicional copa de cóctel. Verteremos los tres ingredientes líquidos en la coctelera: el zumo de limón bien colado, la ginebra bien fría, y el cointreau igualmente frío.

Sacudiremos durante un corto periodo de tiempo la coctelera para unificar bien estos ingredientes, antes de servir el contenido en la copa de cóctel.

Por último serviremos el cóctel, decorándolo con una guinda roja.

Dragón Verde

Ingredientes:

- 14 cl. de sake
- 6 cl. de zumo de papaya
- 2 gotas de tabasco verde jalapeño

Preparación:

Este cóctel está concebido para tomarlo en el aperitivo, aunque no es incorrecto tomarlo en la sobremesa. Su elaboración es muy sencilla, la única dificultad es tener a nuestra disposición los ingredientes básicos para realizarlo.

El licor Sake, es una de las bebidas más tradicionales y populares de oriente, concretamente de Japón y Corea. La papaya por contra proviene de los países tropicales, pero su obtención en los mercados de nuestras ciudades es mucho más accesible.

Antes de nada, prepararemos el zumo de papaya. Como bien saben primero debemos pelar la papaya y retirarle todas las pepitas redondas que tiene en su parte central. Una vez limpia la papaya ya la tendremos a disposición para hacer el zumo.

Una vez extraído el zumo de la papaya podremos empezar a elaborar el cóctel.

Verteremos todos los ingredientes incluidas las gotas de tabasco verde jalapeño en una coctelera con hielo. Batiremos la coctelera con mayor o menor estilo, según nuestra habilidad, y seguidamente serviremos el contenido en una copa de cóctel.

Este cóctel de aperitivo es muy adecuado para prepararlo cuando tenemos invitados orientales en nuestra mesa, o simplemente para probar nuevos sabores y licores como nos posibilitan tanto el sake como la papaya.

Dry Martini

Ingredientes:

- 80 gr. de limón
- 110 cl. de ginebra seca
- 20 cl. de Martini blanco seco
- 1 rodaja en medialuna de limón

Preparación:

Este es un cóctel seco y muy intenso. Su contenido alcohólico es alto y solo se recomienda para personas que tengan la costumbre de tomar bebidas muy fuertes.

Su sabor es ácido y sobretodo es muy seco.

Para preparar este tradicional cóctel, mezclaremos en un vaso mezclador con abundante hielo los licores, es decir la ginebra y el Martini.

Realizaremos una buena mezcla, y serviremos el contenido en una copa de cóctel, aunque también se puede servir en vaso de tubo.

El auténtico Dry Martini se sirve en copa de coctail, por lo tanto nosotros respetaremos la receta original.

Una vez tengamos la mezcla de ginebra y martini en la copa, añadiremos el zumo de limón, que previamente habremos exprimido y colado debidamente.

Como decoración pondremos una rodaja de limón en medialuna en un lateral de la copa.

Este es uno de los cócteles nocturnos por excelencia, y además es conocido y servido por todo el mundo; es un clásico entre los cócteles.

El Beso de Adán

Ingredientes:

- 1/10 de Calvados
- 1/10 de ron Blanco Flor de caña
- 8/10 cava brut nature
- 1 golpe de Grand Marnier
- 1 twist de naranja
- 1 guinda roja
- 1 guinda verde

Preparación:

Utilizaremos el vaso mezclador con hielo para realizar la mezcla de licores, es decir, que en el vaso mezclaremos el Calvados, el Grand Marnier y el ron.

Serviremos el contenido del vaso mezclador en una copa flauta de cava.

Añadiremos el cava brut nature hasta cubrir la copa, añadiendo este con suavidad para que no se nos vierta el la espuma del cava.

Para romper un poco el sabor alicolorado del cóctel daremos un twist de naranja, es decir que añadiremos un ligero chorrito de zumo de limón.

Para decorar la copa añadiremos las guindas, que se aposentarán en el fondo de la copa.

En este cóctel predomina evidentemente el cava, pero también se aprecia el sabor a manzana del licor Calvados, originario de la región Norte de Francia que lleva el mismo nombre.

El un cóctel no excesivamente fuerte, aunque si contiene un contenido alcohólico bastante notable.

Es adecuado para consumir durante cualquier hora del día, sobretodo en las comidas o en cenas fuertes.

Elfos

Ingredientes:

- 6/10 de té frío
- 3/10 de licor de melocotón (grand-pêcher)
- 1/10 de whisky (bourbon)

Preparación:

Empezamos elaborando el té, calentando agua y una vez esta llegue casi al punto de ebullición, la retiramos del fuego y hacemos la infusión de té.

Dejaremos enfriar el té, en la nevera, con el fin de que este no dé calor a los licores, en especial cuando estos estén en la coctelera.

Este cóctel se prepara directamente en la coctelera, juntando los tres ingredientes básicos y agitando hasta lograr una mezcla uniforme.

Serviremos este preparado en vaso de long-drink, con un par de cubitos de hielo. Al tomarse frío y con hielo, produce una sensación de refrigerio.

Este cóctel es ideal para tomar en la sobremesa, después de haber disfrutado de las delicias de nuestro chef.

Excocet

Ingredientes:

- 8 cl. de whisky scotland blended
- 2 cl. de licor de lima
- 6 cl. de agua de vichy
- 1 rodaja de lima

Preparación:

Este cóctel recibe este nombre ya que su ingrediente principal es el whisky escocés.

Mezclaremos en la coctelera los ingredientes que contienen alcohol, es decir el whisky escocés, y el licor de lima.

Serviremos el contenido de la coctelera en un vaso alto de long drink con dos cubitos de hielo.

Rellenaremos la copa con el agua de vichy fría, que rebajara la carga alcoholica del trago, y dará frescor a la mezcla.

Podríamos definir este coctel como un trago largo, que añade sabores distintos a la clásica mezcla de whisky y agua.

Es un cóctel de sobremesa muy facil de preparar y que nos puede dar mucho resultado.

Gari Lemon

Ingredientes:

- 1/10 Campari
- 2/10 licor de limón
- 7/10 cava Brut Nature
- 1 guinda roja
- 1 golpe de Cointreau, o en su defecto otro cognac

Preparación:

Utilizaremos un vaso mezclador para enfriar y unir los dos principales licores que intervienen en este cóctel, es decir el licor Campari, que contiene un color rojo intenso que nos aporta una gran calidad visual, y el licor de limón, que dará el contrapunto al sabor áspero que dejará el cava brut nature a este compuesto alcohólico.

Por lo tanto en el vaso mezclador introduciremos el Campari y el licor de limón.

Serviremos estos licores en una copa de champagne, y rellenaremos la copa con el cava brut, que deberá estar recién descorchado y muy frío, para que podamos apreciar todo su sabor y aroma.

Daremos un golpe de cointreau y añadiremos una guinda como elemento decorativo.

Este cóctel es seco, producto del alto contenido de cava brut. Adquiere un ligero punto de amargor proporcionado por el licor de limón y que hace una combinación de sabores muy interesante.

Al no ser un cóctel con un contenido alcohólico extremadamente alto y porque es un coctel de cava, es recomendable para tomar en el aperitivo.

Gaudí

Ingredientes:

- 2 cl. de ron
- 6 cl. de licor de melón
- 2 cl. de licor de melocotón
- 6 cl. de zumo de melocotón
- 4 cl. de zumo de manzana
- 1 golpe de ron añejo

Preparación:

El Gaudí es un cóctel típicamente veraniego, en el que las frutas llevan el dominio en la mezcla. Es el melocoton el que dota de textura a la mezcla y el que le da dulzor.

Para elaborarlo deberemos enfriar muy bien todos los ingredientes, puesto que la mezcla se realiza directamente, sin utilizar ningún vaso mezclador ni la coctelera.

Verteremos los ingredientes uno por uno en una copa flauta (de cava).

Con un removedor daremos unas pequeñas vueltas al contenido para mezclar los ingredientes.

Kir

Ingredientes:

- 1 cl. de crema de cassis
- 10 cl. de vino blanco seco

Preparación:

EL kir es un cóctel de los denominados de aperitivo. Su elaboración es de las más sencilla; solo basta ver que esta compuesto por solamente dos ingredientes, la crema de cassis y en vino blanco.

La proporción de vino respecto a la de crema de cassis será de 10 a 1. Pese a que la proporción es de diez a uno, el color que predominará en el cóctel será el rojo de la crema de cassis.

Este cóctel es uno de los más clásicos, aunque es más conocido el kir riyal, que tiene pequeñas diferencias respecto a este.

El kir, se prepara directamente en una copa de vino. Empezaremos por verter en la copa la crema de cassis, y terminaremos por llenar la misma con el vino blanco seco, que debe estar sobretodo muy frío.

Manzana Fizz

Ingredientes:

- 8 cl de zumo de manzana=1/2 manzana
- 2 cl de zumo de limón=1/2 limón
- 1 clara de huevo
- cucharadas de café de azúcar vainillado

Preparación:

El apple fizz es un cóctel sin alcohol. Se debe preparar mediante el turbinado de los ingredientes al momento; no es recomendable hacerlo con antelación, sobretodo por el hecho que la manzana con el paso de los minutos empieza a ennegrecer por efecto de la oxidación.

En un recipiente cilíndrico adecuado para triturar, o bien, en una batidora, thermomix o similar, verteremos dos cucharadas soperas de hielo pilée. Seguidamente añadiremos el resto de ingredientes, incluido el limón,

que lógicamente debiera estar pelado. Trituraremos el conjunto, hasta obtener un único preparado. Este cóctel se debe preparar de este modo, ya que es el único que nos permite emulsionar la clara de huevo con los ingredientes líquidos. Serviremos el contenido de la batidora en un vaso largo, de long drink; no es necesario el poner hielo en el vaso, aunque no sería un error ponerlo. Como alternativa al vaso de long drink podemos usar jarras pequeñas o medianas.

Marta

Ingredientes:

- 6 cl. de jarabe de lima
- 4 cl. de zumo de naranja
- 10 cl. de seven up
- 2 hojas de menta
- 2 rodajas de kiwi
- 1 cucharada de café de azúcar

Preparación:

Este cóctel es sin alcohol, apto para todos los públicos incluso los niños. Es muy sano y refrescante, con un punto de acidez que lo hace muy atractivo. Lo prepararemos siguiendo los siguientes pasos:

Pelaremos el kiwi utilizando una puntilla o pelador ancho antes de obtener las rodajas de kiwi, que deben tener un grueso aproximado de 1 cm.

Verteremos estas rodajas de kiwi en el fondo de un vaso alto, que no debe ser un long drink o vaso de tubo. Junto con las rodajas de kiwi colocaremos las hojas de menta y el azúcar.

Machacaremos ligeramente el kiwi antes de añadirle el hielo picado al cóctel; el cual pondremos hasta llegar a la mitad del vaso.

Terminaremos esta composición añadiendo los líquidos uno a uno, en el siguiente orden: primero el zumo de naranja, después el jarabe de lima, y por último el seven up.

Removeremos poco a poco los ingredientes hasta unificar los líquidos.

Tomaremos el cóctel siempre bien frío y al momento, dado que con el paso del tiempo se deshace el hielo y agua del cocktail.

Mimosa

Ingredientes:

- 1 cl. de Grand Marnier amarillo
- 2 cl. de zumo de naranja = 50 gr. de naranjas
- 6 cl. de cava muy frío

Preparación:

El cóctel mimosa es un coctel ligero, de los catalogados cocteles de cava.

Se prepara directamente en copa de flauta.

Pondremos en el fondo de la copa el grand Marnier amarillo y el zumo de naranja previamente colado.

Acabaremos de llenar la copa con cava muy frío, teniendo mucho cuidado que la espuma del mismo no se derrame.

Como decoracion utilizaremos una guinda de color verde que atravesaremos un una pajita.

Servir.

Mojito

Ingredientes:

- 1 cl. de ron havana club 3 años
- zumo de medio limón
- 10 gr. de menta fresca
- 1 sobre de azúcar = 8 gr.
- 1 golpe de angostura

Preparación:

El mojito es un cóctel típicamente veraniego, que al igual que la caipirinha es de origen tropical.

Se prepara directamente en un vaso on the rock. Empezaremos por poner en el fondo del vaso el azúcar y la menta fresca. Con una mano de mortero aplastaremos la menta para que suelte su aroma y su jugo.

El siguiente paso será añadir el zumo de limón, el cual mezclaremos bien con los dos ingredientes anteriores.

Verteremos el Ron, y removeremos hasta homogeneizar los ingredientes.

Terminaremos de llenar el vaso con hielo pilée (picado) y poniendo sobre de este hielo un golpe de angostura.

La decoración irá a gusto del barman, siendo una pajita curvada lo mas habitual.

Este cóctel es refrescante, y se debe consumir al momento, para que no se deshaga el hielo pilée y ague el

coctel. El aroma que aporta la menta fresca realza el sabor del ron, que predomina sobre el resto de sabores.

El mojito es un cóctel popular, que cualquier centroamericano sabe preparar, y que hasta el barman menos iniciado conoce. Aunque se trata de un cóctel popular se sirve en todo tipo de establecimientos y barras, incluidas las de mas lujo.

Monje s Sour

Ingredientes:

- 8 cl. de Pure White
- 6 cl. de zumo de limón
- 6 cl. de grand Marnier
- 1 punta de azúcar

Preparación:

El monje s sour es un cóctel catalogado como cóctel de aperitivo, aunque tambien es idóneo para consumir en la sobremesa.

Para elaborarlo solamente deberemos de disponer de una coctelera, en la cual introduciremos todos los ingrredientes excepto el azúcar.

Mezclaremos en la coctelera dichos ingredientes, el pure white, el grand marnier y el zumo de limón.

Serviremos el contenido de la coctelera en una copa de cóctel clásica. Este cóctel es ligeramente dulce, más si le añadimos azúcar, que es opcional. La acidez que aporta el zumo de limón hace contrastar los sabores.

Negroni

Ingredientes:

- 80 gr. de limón
- 4 cl. de ginebra
- 4 cl. de Martini Rojo
- 4 cl. de licor Campari

Preparación:

El negroni es un cóctel de alta graduación, que se prepara en las barras de los locales que abren de madrugada. No es este un cóctel como para tomarlo de aperitivo, ya que es muy seco y fuerte, por lo que lo reservaremos para hacer la noche más explosiva.

El negroni se basa en la combinación de tres licores en proporciones iguales; que són la ginebra, el Campari y el martini rojo, y al que se le da un golpe con el zumo de medio limón.

En una coctelera mezclaremos los tres licores con la mayor gracia posible, para deleite de nuestros clientes o amigos. Verteremos el contenido en una copa de cóctel provista de abundante hielo pilée.

El último proceso que realizaremos será añadir finalmente las gotas de medio limón para realzar los gustos de los licores, en especial el de la ginebra.

Este cóctel puede resultar muy agresivo para los que no són bebedores habituales de ginebra, por lo que a ellos no se lo recomiendo.

Para decorarlo cortaremos una rodaja muy fina de limón y la colocaremos en el borde de la copa. Lo más atractivo de este cóctel es su colorido, rojo intenso que nos hace recordar al campari testarossa.

Piña Colada

Ingredientes:

- 4 cl. de Ron
- 2 cl. de licor de coco
- 2 cl. de leche de coco
- 6 cl. de zumo de piña
- 40 gr. de piña natural
- 10 gr. de coco rallado
- 1 golpe de jarabe de azúcar

Preparación:

La piña colada es otro de los cocteles denominados clásicos, y que todo barman conoce.

Se prepara en una coctelera, y se sirve en un vaso de long drink.

Su elaboración es muy sencilla, y cualquier persona, puede elaborarlo con facilidad.

Llenaremos la coctelera con tres cubitos de hielo. Verteremos el ron, el licor de coco, el zumo de piña, y el golpe de jarabe de azúcar.

Agitaremos la coctelera con energía, y una vez hecho este proceso, serviremos el contenido de la coctelera en el vaso de long drink.

Colocaremos en lo alto de la copa, un poco de coco rallado, y pequeños trocitos de piña. Decoraremos con una pajita curvada o con una pequeña sombrilla de mimbre.

Royal Scotland Club

Ingredientes:

- 1/10 de licor de whisky
- 1/10 de whisky de Malta Corriemor
- 8/10 de cava Brut Nature
- azúcar candí

Preparación:

Utilizaremos vaso mezclador para realizar la mezcla de whiskys, el licor de whisky, y el prestigioso whisky de Malta.

El vaso mezclador deberá contener mucho hielo, para que el licor salga bien frío.

Como la mayoría de cócteles que llevan cava se sirve en copa flauta.

Introduciremos el contenido del vaso mezclador en la copa flauta terminando de rellenar esta con el cava brut nature.

Pondremos un trocito de azúcar candi en la copa, que le dotará de un sabor dulce y suave que aligerará la fortaleza del whisky.

Este cóctel fué creado en Escocia concretamente en el campo de golf de Saint Andrews. Es muy sabroso aunque también fuerte, ideal para grandes ocasiones en las que debemos rallar a gran altura.

San francisco

Ingredientes:

- 8 cl. de zumo de naranja
- 2 cl. de zumo de limón
- 4 c. De zumo de piña
- 2 cl. de zumo de melocotón
- 1 rodaja de naranja
- 1 rodaja de limón
- 1 golpe de granadina
- 1 golpe de jarabe de azúcar (8 grs)

Preparación:

El san francisco es un cóctel sin alcohol conocido en el mundo entero. Es de esos cócteles clásicos que todo coctelero o amante de las bebidas de noche debe conocer.

Se prepara en coctelera y consta de varios zumos de fruta, concretamente de naranja, limón, piña y melocotón.

En una coctelera con tres cubitos de hielo, mezclaremos todos los zumos, con la granadina y el jarabe de azúcar.

Por otro lado mojaremos el borde de un vaso de long drink con un poco de granadina. Rápidamente cubriremos el borde con azúcar. Conseguiremos de este modo escarchar el borde de la copa y hacer el preparado mas vistoso.

Bataremos el contenido de la coctelera, agitando correctamente y serviremos el contenido en el vaso de long drink citado anteriormente.

Por último decoraremos con una rodaja de naranja y una rodaja de limón . Pondremos una pajita para poder consumir el coctel.

Sangría Real

Ingredientes:

- 4/10 de vino tinto
- 1/10 de licor de melocotón (grand-pêcher)
- 1/10 de licor de manzana (grand-pommier)
- 4/10 de soda
- 1 rodaja en medialuna de naranja
- 1 dado de melocotón

Preparación:

Este cóctel, no es necesario prepararlo en la coctelera, sino que se elabora directamente en una copa grande, eso si con mucho hielo pilé.

Añadimos primero el licor de manzana, seguidamente el licor de melocotón, y el vino tinto.

Terminaremos rellenando la copa con la soda.

Para decorar cortaremos una rodaja en medialuna de naranja, que clavaremos en el borde de la copa.

Dentro de ella pondremos un pequeño dadito de melocotón.

Este cóctel es relativamente suave, aunque no es bueno abusar de él.

Es ideal para tomarlo durante la cena, o después de ella.

Screwdriver

Ingredientes:

- 1 dl. de vodka(Eristoff)
- 500 gr. de naranjas de postre
- 10 gr. de azúcar
- 14 cl. de grosella
- 1 cereza

Preparación:

Este es un cóctel relativamente suave, tanto en su paladar como en su contenido alcohólico. La naranja pese a ser ácida, rebaja mucho la subida que nos pueda producir el vodka.
Empezaremos exprimiendo el zumo de las naranjas. Colaremos con un colador de rejilla este zumo para así obtener un zumo impoluto, sin ninguna sustancia flotante en él.
Añadiremos el azúcar al zumo de naranja, para eliminarle a este su acidez, dejándolo muy suave al paladar y dulce sobretodo.
En una coctelera mezclaremos los tres líquidos: el vodka Eristoff, el zumo de naranja y la grosella.
Obtendremos un único líquido uniforme, con un color anaranjado tirando a rojizo.
Serviremos esta mezcla en vaso de coctel con hielo pilée, decorándolo esta con una cereza que quedará en el fondo de la copa.
Este es un cóctel para tomar de noche, pero también es aconsejable para tomar en el atardecer.

Sí-Sí

Ingredientes:

- 4/10 zumo de Arándanos
- 4/10 cava brut nature
- 2/10 whisky Bourbon
- 1 golpe de jarabe de frambuesa

Preparación:

Este es un cóctel que se prepara directamente en una copa mediana.
Mezclaremos los siguientes ingredientes: el whisky, el jarabe de frambuesas y el zumo de arándanos.
Añadiremos hielo picado en el vaso y cubriremos el resto de la copa con el cava brut nature.
Debemos añadir el cava con mucha suavidad, puesto que de hacerlo bruscamente podríamos estropear el gas carbónico del cava.
Podemos decorar la copa con frutas del tiempo, como frambuesas o moras preferentemente frutas del bosque.
Este cóctel es suave y afrutado, ideal para realizarlo en primavera puesto que es en esa época en la que mejores frutas del bosque podemos encontrar.
Se recomienda tomar de noche.

Singapore Sling

Ingredientes:

- 2 cl. de zumo de limón=50 gr. de limón
- 4 cl. de Ginebra
- 1 sobre de azúcar
- 1 trocito de piel de naranja
- 2 cl. de brandy

Preparación:

El singapore sling, se presenta en vaso de whisky, el vaso on the rocks, por lo que su elaboración es directa.
Empezaremos poniendo en el fondo del vaso el azúcar. Seguiremos vertiendo el zumo de limón exprimido al momento y colado, el brandy, la ginebra y la piel de naranja para darle un matiz.
Mezclaremos con una cuchara todos estos ingredientes, y terminaremos la elaboración del coctel llenando el vaso con hielo pilée (hielo picado). Se debe tomar el coctel con pajita, por eso pondremos una curvada.

Sweet Memories

Ingredientes:

- 8 cl. de zumo de piña
- 2 cl. de licor de melocotón (grand-pêché)
- 1 golpe de brandy
- 10 cl. de cava brut nature

Preparación:

Este cóctel de los denominados de cava, a diferencia de otros como el gari lemon o el beso de Adán, se prepara en coctelera y no en vaso mezclador.
Pondremos en la coctelera los tres primeros ingredientes: el zumo de piña, el licor de melocotón y el

brandy. Realizaremos un buen agitado de la coctelera para unificar los jugos. Serviremos el contenido de la coctelera en una copa pompadour, que terminaremos de rellenar con el cava brut nature.

Para mantener frío el coctel añadiremos un poco de hielo picado.

Este cóctel podríamos definirlo como un coctel suave, refrescante y agradable, que sienta bien en cualquier momento del día, y en cualquier estación del año, siendo la primavera la más adecuada.

Su calidad precio es muy alta, y no tendremos ningún problema para encontrar los materiales en cualquier época del año, por lo que "Sweet memories" es un clásico de las coctelerías y barras profesionales.

Tomate

Ingredientes:

-16 cl. de zumo de tomate

-zumo de 1/2 limón

-sal

-pimienta blanca

-3 gotas de perrins

-3 gotas de tabasco

-sal de apio

-1 ramita de apio fresco

Preparación:

El tomate es un cóctel sin alcohol que se puede preparar indistintamente durante todo el año. Si se elabora con tomates naturales hay que licuarlos al momento o un par de horas antes, dado que con el paso del tiempo pierde color y calidad, aunque no por ello no se pueda consumir.

Este es un cóctel que se puede tomar tanto como aperitivo o a media mañana. No es recomendable tomarlo en la sobremesa, puede resultar de pesada digestión.

Se asemeja al bloody mary, con la clara diferencia que el bloody mary contiene vodka.

Para preparar el tomate, pondremos cuatro cubitos de hielo en el vaso mezclador.

Verteremos todos los ingredientes, incluidos los condimentos, sal, pimienta y sal de apio. Removeremos el conjunto, y lo serviremos en una copa de agua.

Lo decoraremos con una ramita de apio fresco.

Toro

Ingredientes:

-5/10 de ginebra

-5/10 de licor de manzana(grand-pommier)

-gotas de limón

-1 guinda

Preparación:

Este cóctel es uno de los más sencillos de realizar y a su vez es uno de los más fuertes que podemos tomar, puesto que la totalidad de su contenido contiene un alto porcentaje de alcohol.

Mezclaremos los licores, el de manzana o grand-pommier en una coctelera y una vez estén estos bien batidos, los serviremos en una copa de cóctel.

Añadiremos un par de gotas de limón una vez el licor esté en la copa. Para decorarlo añadiremos una guinda roja.

Este cóctel es fuerte, pero a su vez combina perfectamente el dulzor del licor de manzana con la sensación de dejar seco el paladar que produce la ginebra.

Si se toma en pequeñas cantidades resulta digestivo después de una comida abundante. Es por lo tanto un coctel ideal para tomarlo en la sobremesa.