

Recetario

Fundamentos de la Coctelería: Los 25 Cócteles Clásicos

Con Javier de las Muelas





Receta

APEROL SPRITZ

Ingredientes

- 6 cl de Aperol
- 12 cl de espumoso
- soda (opcional)

Preparación

- En una copa sirve el hielo y remueve para enfriar.
- Añadir 2 partes de Aperol, 3 de Prosecco (un espumoso italiano) o cava, y una de soda.
- Remueve todo con suavidad y listo, ya solo te queda añadir el toque decorativo, en este caso dos cortezas de naranja.

Decoración

- 1 rodaja de naranja

Información general

- En su origen era una mezcla de vino con soda, pero con el tiempo, en la zona de venecia se consolidó como un cóctel a base de aperitivo bitter y espumoso.



Receta

BELLINI

Ingredientes

- 2/3 de vino espumoso
- 1/3 de zumo fresco o puré de melocotón
- 1 cdta. de jarabe de azúcar

Preparación

- Para preparar un Bellini como es debido, es decir, con ese tono tan característico, lo primero que debes hacer es pelar un par de melocotones, quitarles el hueso y pasarlos por la batidora hasta convertirlos en puré. Es cierto, también puedes recurrir a un buen zumo preparado, uno de esos que tenga abundante pulpa, pero como el melocotón fresco no hay nada.
- A continuación, vierte ese puré en dos copas flauta, añade una cucharadita de jarabe de azúcar a cada copa y acaba de llenar con cava o champán muy frío. Y listo, ¡a brindar!

Información general

- En 1945, al finalizar la segunda guerra mundial, el barman Giuseppe Cipriani del Harry's Bar de Venecia decidió crear un cóctel en homenaje a uno de sus pintores preferidos: Giovanni Bellini. Lo creo con tonos melocotón, tan característicos en el pintor.





Receta

KIR ROYAL

Ingredientes

- 1 unid copa de cava
- 1 unid cucharadita de crema de cassis

Preparación

- El Kir se prepara directamente en una copa tipo flauta. Añade en ella una cucharada de crema de cassis, o lo que es lo mismo, de licor de grosella, y acaba de llenar con vino blanco seco bien frío.
- Si optas por un vino blanco obtendrás un Kir, pero si añades cava o champán, lo que tendrás es un Kir Royal, una versión de este cóctel de carácter más intenso.

Información general

- Un cóctel nacido en Francia durante la segunda guerra mundial nacido de la voluntad del alcalde de Kir y que resulta de una variación del Kir que se elabora con vino blanco seco y un poco de crema de cassis.





Receta

HORSE'S NECK

Ingredientes

- 1 unid copa de Bourbon
- Ginger Ale Schweppes
- 1 unid zumo de limón
- 3 o 4 golpes Angostura

Preparación

- Lo primero que tienes que hacer es cortar una piel de limón en espiral e introducirla en el vaso, cuidando que una parte cuelgue del borde.
- Llena entonces el vaso hasta la mitad de cubitos de hielo, bautiza con tres o cuatro golpes de angostura y alarga todo con el ginger ale.
- A continuación, remueve suavemente con una cucharilla y ¡listo! Ya puedes disfrutar de él.

Decoración

- piel entera del limón

Información general

- Este cóctel nació a principios del siglo XX como una bebida no alcohólica elaborada con piel de limón y Ginger Ale.
- Posteriormente se le añadió algo de destilado, preferentemente whisky.





Receta

SIDECAR

Ingredientes

- 2/4 de Cognac
- 1/4 de triple sec
- 1/4 de zumo de limón

Preparación

- Este cóctel se prepara en coctelera, tras poner una cucharadita de azúcar.
- Vierte las bebidas, bate durante 15 segundos y sirve en una copa de cóctel. Una cereza al marrasquino y ahí está, tienes ante ti una bebida con clase que no pasará desapercibida.

Decoración

- 1 cereza al marrasquino

Información general

- Se cree que nació en el hotel Ritz de París en 1923 cuando el barman Frank Meier quiso hacer un Stinger con ingredientes exclusivos.
- Es un clásico que vive una segunda juventud.





Receta

ALEXANDER

Ingredientes

- 1/3 de brandy
- 1/3 de licor crema de cacao
- 1/3 de nata líquida

Preparación

- Abrir la coctelera y añadir la nata, el licor de cacao y el brandy. Añadir hielo en la coctelera y batir.
- Abrir el tapón y servir en la copa con la ayuda de un colador fino.
- Si se desea se puede decorar con canela.

Decoración

- una pizca de canela

Información general

- Es un clásico delicioso, cremoso, ligeramente dulce y un perfecto After Dinner.
- Tiene tres versiones: con ginebra, cognac, whisky y ron añejo, siendo la más popular el Brandy Alexander.





Receta

CAIPIRINHA

Ingredientes

- 1 copa de cachaça
- 2 cdas de azúcar de caña
- 1 lima troceada

Preparación

- Lo primero que debes hacer para preparar una Caipirinha es cortar una lima en gajos sin quitar la piel. Hecho eso, ponla en un vaso bajo resistente y añade un par de cucharadas de azúcar de caña. Machaca bien, vierte en el vaso la cachaça y remueve. Una vez hayas hecho esto, puedes añadir ya el hielo troceado.
- Mi recomendación es que, tras remover y antes de sumar el hielo, dejes macerar la mezcla unos minutos. El resultado es espectacular, mucho más intenso.

Información general

- La cachaça es un aguardiente de caña típico del Brasil. es el principal ingrediente de la famosa caipirinha y beberla nos transporta inmediatamente a un mundo alegre y vitalista, con notas de samba y aire tropical.



Receta

DAIQUIRI

Ingredientes

- 2/3 de ron Bacardi carta blanca
- 1/3 de zumo de lima
- 1 cdta. de azúcar de caña o sirope
- 1 golpe de licor marrasquino

Preparación

- El Daiquiri se prepara en coctelera con hielo y se sirve en una copa de cóctel.
- Separa la coctelera en sus 3 cuerpos y añadela lima, luego el sirope de azúcar, el licor de marrasquino y el ron blanco.
- Agrega el hielo, cierra los 3 cuerpos y a batir.
- Si utilizas una batidora eléctrica durante unos 20 segundos, añades unos golpes de marrasquino y sirve en una copa Pompadour. Tendrás una versión diferente, el Daiquiri Floridita, que hizo famosa el barman del restaurante Floridita, Constantino Ribalaigua.

Decoración

- rodaja de lima

Información general

- Jennings Cox, ingeniero que en 1896 trabajaba en una mina cercana a la playa de Daiquiri en Santiago de Cuba, fue el primero en popularizar el ron mezclado con jugo de lima. Sin embargo fue el barman Emilio González Maragato, del hotel plaza de la Habana, quien difundió este cóctel y lo hizo internacional.





Receta

MOJITO

Ingredientes

- ½ copa de ron Bacardi carta blanca
- ½ copa de ron Bacardi reserva
- 2 cdtas. de azúcar de caña
- ½ zumo de limón
- 1 golpe de angostura (opcional)
- 7 u 8 hojas de menta
- soda

Preparación

- Preparar el Mojito directamente en un vaso mediano.
- Coloca las hojas de menta, el zumo de lima y el azúcar en el vaso.
- Luego la angostura y un poco de soda (lo aligera un poco).
- Ahora con la ayuda de un mazo machaca muy bien.
- Luego agrega el ron blanco, además de hielo troceado.
- A continuación, remueve con cucharita y adorna con una ramita de menta. Y ya está, ahí tienes tu mojito.

Decoración

- ramita de menta

Información general

- Es la bebida nacional de Cuba.
- Cuenta la leyenda que el inglés Francis Drake ya tomaba algo parecido en el siglo XVI, aunque seguramente, en aquella época lo hacía sin soda y sin hielo. En 1930 es cuando el Mojito toma la forma definitiva.





Receta

COMBINACIÓN CUBANA

Ingredientes

- 1/3 de ginebra bombay Sapphire
- 2/3 de Martini Rosso
- 2 golpes de curaçao
- 2 golpes de Cointreau

Preparación

- Poner dos cubitos en el vaso y vierte en él las bebidas y un par de golpes de curaçao y Grand Marnier amarillo.
- Hecho eso, remueve con una cucharilla y decóralo con las guindas rojas, las rodajas de naranja y limón y la ramita de menta fresca.
- Ya solo te queda poner un platillo con aceitunas y patatas fritas para disfrutar.

Decoración

- 1/2 rodaja de limón
- 1/2 rodaja de naranja
- 2 guindas rojas
- 1 ramita de menta fresca

Información general

- Es un delicioso cóctel aperitivo, muy balanceado y que me trae recuerdos de un local mítico de la Gran Vía de Madrid, Chicote, donde tuve ocasión de tomarlo en numerosas ocasiones.
- Su interiorismo racionalista es una obra maestra ideada por Luis Gutiérrez Soto inaugurado en 1931 por mi gran maestro, Don Pedro Chicote.





Receta

DRY MARTINI

Ingredientes

- 1 copa de ginebra Bombay Sapphire
- 2-3 gotas de vermut seco
- 1 twist de limón (opcional)

Preparación

- Coger la copa helada del congelador, deposítala con suavidad en una bandeja de plata cubierta con un paño de hilo.
- Añádele una aceituna (preferiblemente verde sevillana) y a continuación, escancia sobre el vaso mezclador lleno de cubitos de hielo dos copas de helada Bombay Sapphire y una caricia de vermut seco (Noilly Prat o Martini seco son excelentes opciones),
- Remueve todo ello suavemente durante 15 segundos con una cuchara removedora, agítalo dos segundos más y sírvelo en la copa. Tras un twist o no de piel de limón ofrécelo a tus invitados como si del más preciado tesoro se tratara. Lo es, no te quepa la menor duda.

Decoración

- aceituna manzanilla
- piel de limón

Información general

- El origen más aceptado del Dry Martini, comienza en San Francisco en 1862. El cóctel fue nombrado así al ser preparado en un hotel cercano al pueblo de Martínez en la región. La gente bebía en el hotel antes de tomar el ferry de la noche a Martínez a través de la bahía.



Receta

GIMLET

Ingredientes

- 2/3 de ginebra Bombay Sapphire
- 1/3 de lima Rose's

Preparación

- Coloca hielo en el vaso mezclador, enfría y retira el excedente de agua.
- Añade el cordial de lima y la ginebra, Enfría uy bien el cóctel y sirve.
- Aquí la tienes: “El verdadero Gimlet está hecho mitad de gin y mitad de jugo de lima Rose's y nada más. Deja pequeño al Martini”. A ti te corresponde decidir si es así o no.

Decoración

- 1 cereza verde

Información general

- La primera teoría se remonta al año 1879, y relata que este trago parece llamarse así en honor a Sir Thomas D. Gimlette, cirujano de la Marina Británica, quien supuestamente introdujo esta bebida para tratar el escorbuto, enfermedad que afectaba a sus marines, gracias en mayor medida a las propiedades de la lima.
- En una de las inolvidables novelas negras de Chandler, El largo adiós, se da la receta y el modo de preparar este cóctel.





Receta

GIN FIZZ

Ingredientes

- 2/3 de Ginebra Bombay Sapphire
- 1/3 de zumo de limón
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 cda. de clara de huevo (opcional)
- 3 o 4 cl de soda Schweppes

Preparación

- Este cóctel se prepara en coctelera y a mí me gusta añadirle, tal como se hace en el Savoy de Londres, una cucharadita de clara de huevo.
- Se bate bien, se sirve en un vaso mediano con hielo y se alarga con una soda muy fría, y listo.
- Solo hace falta decorarlo con una rodaja de lima o limón para tener una obra maestra.

Decoración

- rodaja de limón

Información general

- El Fizz es de una familia de tragos medianamente largos que se prepara en coctelera y que debe su nombre al burbujeo de la soda al añadirla al vaso.
- Su más auténtico representante es el Gin Fizz, muy de moda en las décadas de los 40's y 50's. José Luis Garci lo incluye en la Santísima Trinidad junto con el Dry Martini y el Gimlet. Palabras mayores.





Receta

NEGRONI

Ingredientes

- $\frac{1}{3}$ de Ginebra London Dry Gin
- $\frac{1}{3}$ de Vermut Rojo
- $\frac{1}{3}$ de Campari

Preparación

- La receta es fácil: hielo en el vaso, enfriar y retirar el exceso de agua; un tercio de ginebra, otro de Martini y otro más de Bitter Campari.
- Todo ello en un vaso con 1 cubito de hielo (*mi secreto para que no pierda su esencia*). Mezclar bien, y listo.
- Opcional: agregar soda.

Decoración

- rodaja de naranja

Información general

- Florencia, 1920, un conde llamado Camilo Negroni solía acudir al café Casoni para tomar un americano. Un día decidió pedirle a Giuseppe, su barman de cabecera, que le hiciera un giro y el barman decidió añadir ginebra inglesa homenajeando al conde por sus viajes a Londres, naciendo así este gran clásico.



Receta

SINGAPORE SLING

Ingredientes

- 2/4 de Ginebra Bombay Sapphire
- 1/4 de Cherry brandy
- 1/4 de zumo de lima
- 2 golpes de Benedictine
- 2 golpes de Cointreau (opcional)
- 2 golpes de Angostura
- 2 golpes de granadina
- zumo de piña (opcional)

Preparación

- El Singapore Sling se prepara en coctelera con abundante hielo.
- Añade todos los ingredientes, bate y sirve directamente, incluso con el mismo hielo, en un vaso alto.

Decoración

- 1 cereza roja
- rodaja de limón

Información general

- Nació en el hotel Raffles de Singapur.
- Inaugurado en 1886, encarna el esplendor de Oriente en la época colonial.
- En su mítico Long bar, se creó este inolvidable combinado.





Receta

TOM COLLINS

Ingredientes

- 1 copa de ginebra Bombay Sapphire
- zumo de un limón
- 2 cdtas. de azúcar
- soda Schweppes

Preparación

- Este cóctel es un trago largo y tan ligero como un refresco.
- Se puede preparar en la coctelera o directamente un vaso alto y ancho, al que primero le añades el hielo, el zumo de un limón, una cucharada de azúcar o sirope, una copa de ginebra y finalmente soda.
- Removemos bien, añadimos 3 o 4 cubitos de hielo y una rodaja de lima y limón, y ya solo nos queda servirlo y disfrutarlo.

Decoración

- gajos de limón

Información general

- Este cóctel debería llevarse Jean Collins, pues así lo bautizó su creador. Lo creó en 1890 en Londres, pero lo elaboraba con old tom gin, una ginebra más dulce que la London.





Receta

CLOVER CLUB

Ingredientes

- 2/5 de Ginebra
- 1/5 de zumo de limón
- 1/5 de sirope de frambuesa
- 1 unid clara de huevo

Preparación

- Dentro de una coctelera añadir el zumo de limón, un toque de clara de huevo, el sirope de frambuesa y la ginebra. Añadir el hielo y batir muy fuerte para que la clara de huevo emulsione.
- Una vez esté bien batido, con la ayuda del gusanillo y del colador fino, serviremos sobre la copa y decoramos con la brocheta de frutos rojos. ¡A disfrutar!

Decoración

- brocheta de frutos rojos

Información general

- Nació en Filadelfia a finales del siglo XIX y su creador fue Ambrose Burnside, barman del Clover Club, un elegante club para caballeros que se encontraba en el exclusivo hotel Bellevue-Stratford. En el Clover Club se reunían banqueros, empresarios, políticos, ingenieros o abogados. Es decir, la flor y nata de la sociedad de Filadelfia.





Receta

BALALAIKA

Ingredientes

- 2/4 de vodka Grey Goose
- 1/4 de Cointreau
- 1/4 de zumo de limón

Preparación

- Prepararlo en la coctelera con abundante hielo.
- Tras añadir el vodka, Cointreau y zumo de limón bate durante unos 15 a 17 segundos y acto seguido sirve en una copa de Martini que puedes adornar con una sugerente guinda verde.
- Y si quieres darle un toque más sofisticado, suma un detalle de curaçao azul. En ese caso habrás elaborado un Blue Balalaika. Y no es la única combinación posible: si sustituyes el zumo de limón por zumo de lima, el resultado será un Kamikaze.

Decoración

- 1 cereza verde

Información general

- Un clásico, y uno al que tengo un especial cariño, pues fue tras el Gimlet, el primer cóctel que preparé en una barra.
- Al margen de eso me encanta también por sus maravillosos sabores cítricos que encierra en su interior.
- La receta data de la década de 1930.





Receta

BLOODY MARY

Ingredientes

- 1 copa de vodka
- 15 cl de zumo de tomate
- zumo de ½ limón
- 2 golpes de salsa Perrin's
- 3 gotas de tabasco
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 matiz de sal de apio

Preparación

- Sirve los ingredientes en el vaso mezclador: el tabasco, la salsa Perrin's, sal, pimienta, sal de apio, zumo de limón, vodka y zumo de tomate y remueve lentamente con una cucharilla de bar.
- Agrega a continuación hielo y remueve durante 15 segundos, tras lo cual ya puedes servir en el vaso y rematar con una ramita de apio.

Decoración

- 1 rama de apio

Información general

- Hay diferentes historias, una debido a María Tudor, 1553-1558, mujer calificada como "la sangrienta" por su forma de gobernar.
- Otra en París, concretamente Harry's New York bar, en 1921 el barman Fernánd Petioy es quien lo habría creado.
- Su icónica decoración de rama de apio es de 1960 donde un cliente del hotel Ambassador de Chicago recibió su plus de mérito sin el removedor y al no tener nada más a mano cogió uno de una ensalada.



Receta

COSMOPOLITAN

Ingredientes

- 4/10 de vodka
- 2/10 de Cointreau
- 1/10 de zumo de lima
- 3/10 de zumo de arándanos

Preparación

- Para preparar este cóctel, sirve los ingredientes en la coctelera junto con abundante hielo y bate durante 15 segundos.
- Una vez servido en una copa Martini, un twist de lima le acabará de dar el toque de sofisticación necesario.

Decoración

- 1 twist de lima

Información general

- Una maravillosa creación con sello femenino.
- Se popularizó en la década de 1980 en el Julie's súper club de San Francisco. Rápidamente lo apadrinó la cantante Madonna y su momento cumbre llegó de la mano de la serie televisiva Sexo en Nueva York, cuyas protagonistas eran devotas de este cóctel.





Receta

ESPRESSO MARTINI

Ingredientes

- 2/5 de vodka Grey Goose
- 2/5 de café expreso frío
- 1/5 de licor de café Kahlúa
- 1 par de golpes de jarabe de azúcar de caña

Preparación

- El Espresso Martini se bate en coctelera, pero no más de 10 segundos para evitar que se agüe.
- Tras eso, se sirve en una copa de cóctel.

Decoración

- granos de café

Información general

- 1998, en Londres, Dirk Bradsell creó el Espresso Martini. El bar está ambientado como una antigua farmacia, y el primer nombre que recibió el cóctel fue el de Pharmaceutical Stimulant, aunque no tardó en cambiar al actual nombre.





Receta

WHITE RUSSIAN

Ingredientes

- 2/3 de vodka Grey Goose
- 1/3 de kahlúa
- 3 cl de nata líquida

Preparación

- Se prepara en vaso mezclador con abundante hielo, se remueve con la cucharilla durante 15 segundos y se sirve en copa de cóctel dejando libre un centímetro y medio hasta el borde.
- Ese espacio se cubre poco a poco con nata líquida o crema de leche utilizando el reverso de una cucharilla y cuidando que no se mezcle con el resto de ingredientes.

Decoración

- nata

Información general

- Si has visto la película “El Gran Lebowski” de los hermanos Coen, seguro que te suena el nombre de este cóctel. Es la bebida que tiene en mano el protagonista, el Nota, papel encarnado por el incommensurable Jeff Bridges.
- Creado por Gustave Tops en el Metropol de Bruselas. 1944-1953.





Receta

MANHATTAN

Ingredientes

- 2/3 de Whisky de centeno
- 1 golpe de Angostura
- 1/3 de Martini Rosso

Preparación

- Para disfrutarlo como es debido, este cóctel ha de ser transparente como un cristal y helado como un témpano.
- Para que sea así, sirve los ingredientes en el vaso mezclador junto con abundante hielo.
- A continuación, remueve durante 15 segundos y sirve en una copa cóctel. Como remate, decora con una guinda roja.

Decoración

- 1 cereza roja

Información general

- Origen: en 1886 la madre de Churchill, Jenny Jerome, organizó una fiesta al nuevo gobernador de Nueva York y ahí fue obsequiada por un gran barman con esa creación.





Receta

MINT JULEP

Ingredientes

- 1 copa de Bourbon
- 1 golpe de soda
- 1 golpe de Angostura
- 1 cdta. de azúcar
- 8 hojas de menta

Preparación

- Una vez hayas servido en él la angostura, la menta, la soda y el azúcar, aplasta suavemente con una maza para extraer todo el aroma de la menta a la par que el azúcar se disuelve.
- Llena entonces todo el vaso con hielo picado y añade el bourbon, remueve con una cucharilla de bar y si el vaso lo permite, añade más hielo pilé. Y ya está, solo te faltará decorarlo con una ramita de menta.
- A mí me gusta servir este cóctel como originariamente se hacía: en un vaso de plata. Al llenarlo de hielo, toda la pared queda escarchada. Si no tienes un vaso de este tipo, siempre puedes recurrir a uno de cristal.

Decoración

- ramita de menta

Información general

- La palabra julep viene del árabe y esos son sus orígenes.
- En primer lugar se preparaba con pétalos de flores para más tarde pasar a ser elaborado con hojas de menta.
- El Mint Julep actual, nació en Estados Unidos y hoy en día es la bebida oficial del Kentucky Derby, la carrera más importante de caballos del mundo.





Receta

WHISKY COOLER

Ingredientes

- 1 copa de Bourbon
- zumo de medio limón
- 1 cdta. de azúcar o sirope de azúcar
- Ginger Ale

Preparación

- Abrir la coctelera y añadir el zumo de limón, el azúcar y el Bourbon.
- Añadir hielo en la coctelera y batir. Una vez que esté bien frío.
- Añadir el hielo en el vaso.
- Con la ayuda del gusanillo verter el cóctel dentro.
- Abrir el ginger ale y añadir al cóctel para completarlo.
- Decorar con la rodaja de naranja y la guindilla roja.

Decoración

- cereza roja
- rodaja de naranja

Información general

- Un cóctel clásico, refrescante, imprescindible.
- Antiguamente se preparaba con abundante fruta, un destilado base y Ginger Ale.
- Hoy en día el más popular es su versión de whisky americano.





Receta

MARGARITA

Ingredientes

- 2/4 de Tequila blanco
- 1/4 de triple SEC
- 1/4 de zumo de lima

Preparación

- Para hacer el rim de sal, pasar la copa por la rodaja de lima y acto seguido por un plato con sal.
- Dentro de la coctelera, poner la lima, el cointreau o triple seco y el tequila. Cargar la coctelera con hielo y batir.
- Abrir la coctelera y con la ayuda de un gusanillo y colador fino, servir.

Decoración

- rim de sal
- rodaja de lima

Información general

- Este cóctel siempre estará asociado al tequila.
- Hay dos historias sobre el origen de este corte, una asociada a Marjorie King y la otra a Margarita Sames. Es difícil conocer cuál es la auténtica, el caso es que este cóctel ha sabido conquistar las barras de todo el mundo.