

CÓCTELES PARA TODOS



Por José Juan Hernández García

Haciendo CLICK AQUÍ puedes acceder a la colección completa de más de 3.500 libros gratis en infolibros.org

Cócteles para todos

Licencia.



Esta obra está bajo licencia Creative Commons CcBySa. (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.5/es/>).

Usted es libre de:

- copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra
- hacer obras derivadas

Bajo las condiciones siguientes:

- **Reconocimiento.** Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciadore (pero no de una manera que sugiera que tiene su apoyo o apoyan el uso que hace de su obra).
- **Compartir bajo la misma licencia.** Si altera o transforma esta obra, o genera una obra derivada, sólo puede distribuir la obra generada bajo una licencia idéntica a ésta.

Todas las marcas aquí nombradas son propiedad de sus respectivos dueños.

© 2008, José Juan Hernández García

© 2008, Editorial Lulu

Tabla de contenido

Introducción	9
Definición	9
Historia y etimología	9
Familias de cócteles	10
Tipos de preparación	11
Decoración	12
Guía Básica	13
Equipos y utensilios	15
Cócteles con Brandy	17
Bombay	17
Brandy Alexander	17
French Connection	18
Stinger	18
Cócteles con Ginebra	19
Alexander	19
Bronx	20
Gibson	20
Dry Martini	21
Gin Tonic	22
Orange blossom	22
Negroni	23
Paradise	23
Pink lady	24
White lady	24
Cócteles con Whisky	25
Bobby Burns	26
Brooklyn	26
Julepe de menta (Mint Julep)	27
Manhattan	28
Old Fashioned	29
Rob roy	30
Rusty Nail	30
Santiago	31
Whisky Sour	31

Ward 8 (o Ward Eight) _____	32
Cócteles con Cava _____	33
Cóctel de cava (Champagne Cocktail) _____	34
Kir Royale _____	34
Bellini _____	35
Mimosa _____	35
Cócteles con Ron _____	36
Daiquiri _____	36
Cubalibre (o Cuba Libre) _____	37
Bacardí _____	38
Piña colada _____	38
Mojito _____	39
Planters Punch _____	40
Mai-Tai _____	40
Cócteles con Tequila _____	41
Acapulco de Noche _____	41
Margarita _____	42
México lindo _____	43
Mexicola _____	43
Tequila sunrise _____	44
Tequini _____	44
Cócteles con Vermut (o Vermú) _____	45
Bamboo _____	45
Duchess _____	46
La Rosa (Rose) _____	46
Cócteles con Vodka _____	47
Bloody Mary _____	47
Caipirinha o Caipiriña _____	48
Cosmopolitan (o Cosmo) _____	49
Czarina _____	49
Destornillador (Screwdriver o Tirabuzón) _____	50
Sea Breeze _____	50
Sex on the beach _____	51
Vodka Martini _____	51
White Russian (Ruso Blanco) _____	52
Black Russian (Ruso Negro) _____	53
Gimlet _____	53

Otros cócteles y copas _____	54
Aconcagua _____	54
Grasshopper _____	54
Japanese Slipper _____	55
Pacific _____	55
Perry berry _____	55
Sidra con naranja _____	56
Bebidas preparadas _____	57
Jaibol _____	57
Combinado nº 2 _____	58
Drácula _____	58
Gin Rickey _____	58
Luisita _____	59
Tom Collins _____	59
Silver Fizz _____	60
Spritzer _____	60
Bebidas sin alcohol _____	61
Andaluz _____	61
Cuatro cuartos _____	61
Parson's Special Cocktail (Cóctel especial del párroco) _____	62
Poussy Foot _____	62
Sober Thoughts (Pensamientos sobrios) _____	62
San Francisco _____	63
The Bells of St. Clements (Las campanas de San Clemente) _____	64
Virgin Mary _____	64

"El alcohol es malo, pero el agua es aun peor: ¡te mata si NO bebes!"
Mark Twain, escritor.

Introducción

Definición

Según el Diccionario Panhispánico de dudas un **cóctel** (pl. *cócteles*) o **coctel** (del inglés *cocktail*) es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas en diferentes proporciones, que contiene por lo general unos o más tipos de bebidas alcohólicas junto a otros ingredientes, generalmente jugos, frutas, salsas, miel, leche o crema, especias, etc. También son ingredientes comunes de los cócteles las bebidas carbónicas o refrescos sin alcohol, la soda y el agua tónica.

Historia y etimología

Etimológicamente el término proviene del francés en el que *Coq* se traduce como gallo y *Tail* como *cola*, porque era costumbre decorar estas bebidas con las largas plumas de las colas de los gallos. Hoy en día todavía se mantiene esa costumbre de decorar los cócteles con plumas, sombrillitas, frutas...

El origen del cóctel se sitúa casi con toda seguridad en el continente americano, aunque hay distintas historias que sitúan su nacimiento en distintos lugares y bajo circunstancias variadas.

Seguramente naciesen en los Estados Unidos hacia finales del siglo XIX cuando empezaron a embotellarse licores y aguardientes de calidad.

La palabra *cocktail* apareció impresa por primera vez en 1806 en una publicación americana, *The Balance*, en que se la designaba como una “bebida estimulante realizada a base de un alcohol cualquiera, amargos, azúcar y agua”.

Para su llegada a Europa el cóctel esperó casi un siglo antes de cruzar el Atlántico. Se dio a conocer en la Exposición Universal de 1889 celebrada en París, convirtiéndose en unas de las atracciones de la misma.

Familias de cócteles



Según sus características e ingredientes las familias de combinados son:

- **Cobbler:** Mezclas preparadas directamente en el vaso, y que contienen alguna base fuerte (vino, destilado, licor...) y azúcar. Lo demás depende de cada cóctel en particular.
- **Collins:** Bebida larga (*long-drink*) refrescante que se prepara directamente en el vaso y lleva una base fuerte a la que se le añade azúcar y soda. Suele adornarse con una rodaja de limón.
- **Cooler:** Bebida larga que se prepara directamente en el vaso. Se puede emplear cualquier destilado como base, al que se le añade *ginger ale*, sidra, cerveza o champán/cava o vino.
- **Egg-nog:** Bebida preparada a base de yema de huevo, azúcar, un destilado y crema de leche. Se puede servir fría o caliente.
- **Fizz:** Bebida larga preparada en coctelera a base de un destilado, zumo de limón y azúcar, alargando luego con soda.
- **High-ball:** Bebida larga consistente en un destilado al que se le añade cualquier refresco con gas. Es la clase de combinado más consumido, aún sin saberlo -en lenguaje coloquial es el “cubata”-, y es el típico “whisky con cola”, “ginebra con tónica”, “vodka con naranja”...
- **Julep:** Bebida larga preparada directamente en el vaso, con hierbabuena fresca, azúcar y algún destilado. Se suele decorar con rodajas de limón y hojas de hierbabuena.
- **Sour:** Bebida corta preparada en coctelera con azúcar, zumo de limón y un destilado.

Tipos de preparación

La división más clara se centra en si se sirven secos o *alargados* (con agua u otro líquido), de esta forma se tiene los “*soft drinks*” o los “*long drinks*”.

La diversidad de cócteles es muy grande y pueden, no obstante dividirse en:

- **Directos:**

Cuando los ingredientes se mezclan directamente en el vaso o copa donde se sirven y que se especificará en la receta (vaso *highball*, *Old Fashion*, copa de *champagne*, etc.) Dentro de estos distinguiremos los *Pousse-café* que son los tragos armados por capas, ej: B'52.

Siempre se pondrá primero el hielo y después se agregan las diferentes bebidas de mayor a menor graduación alcohólica. Por último, se coloca un agitador de manera que el bebedor tenga la opción de revolver él mismo su cóctel.

- **En vaso mezclador:**

En este recipiente se preparan cócteles que contienen ingredientes muy fluidos o que se mezclan con facilidad. Se pone hielo en cubos y se revuelven suavemente los ingredientes utilizando una cucharilla mezcladora, así como un colador de espiral cuya función es la de no dejar pasar los cubitos de hielo, las pulpas y las pepitas de las frutas al momento de vaciar el cóctel a la copa.

- **En coctelera:**

Es la preparación clásica, para tragos que en su composición llevan elementos más densos tales como crema, huevos, o jugos de frutas.

Para ello se llena 3/4 de vaso con hielo en cubos, y se agrega luego los ingredientes, comenzando por el de mayor graduación alcohólica. Se mezcla con movimientos enérgicos, breves, firmes y horizontales, hasta que el agua se empieza a condensar en el exterior de la coctelera indicando que el trago está suficientemente frío. El tiempo dependerá del cóctel a preparar, pero en ningún caso se permitirá el derretido excesivo del hielo (aproximadamente de 6 a 8 segundos).

- **En licuadora:**

Pueden ser elaborados tipo *frozen* (con hielo triturado, semi-congelado), el cual luego de estar terminado queda parecido a un helado, ej: Daiquiri o Margarita.

Y los que contienen frutas, entre otros ingredientes difíciles de combinar con otro método, se preparan por lo general en una licuadora para poder obtener una consistencia homogénea.

- **Flambeados:**

Son los tragos que en su preparación se prende fuego.

Decoración

La decoración de los cócteles debe ser estimulante y atractiva, jamás extravagante. En general los cócteles refrescantes con base en frutas permiten más elementos decorativos que los otros cócteles, pues con una decoración sencilla se podrá fácilmente salir de apuros.

Se recomienda disponer siempre de cerezas marrasquino, aceitunas, guindas, limones, naranjas y otras frutas de temporada. En cambio, las manzanas, peras y plátanos son productos oxidantes y requieren de rápida manipulación para evitar que se oscurezcan, para minimizar este efecto es necesario humedecerlas con un poco de zumo de limón.

Guía Básica

TIPO DE BEBIDA	VASO INDICADO	INGREDIENTES	HIELO
Aperitivos	Jerez o cóctel	Solo o mezclado	Enfriado
<i>Cobblers</i>	Copa de mesa	Licor, Curaçao o azúcar, brandy, fruta	Raspado
Cócteles	Copita para cóctel	Según el cóctel que se desee	En la coctelera
<i>Collins</i>	<i>Collins</i>	Licor, jugo de limón, azúcar, soda, fruta	Picado
<i>Coolers</i>	<i>Collins</i>	Licor, Ginger Ale o soda, jarabe o granadina, fruta si se desea.	Picado
Copas de Vinos	Copa de mesa (jarra grande)	Vino, licor, Curaçao, cáscara de pepino, brandy, fruta, menta	Pedazos grandes
Cordiales	Cordial	Licor que se desee <i>Puosse-café</i> , o para Jerez sin <i>frappé</i>	Raspado
<i>Crustas</i>	Cóctel o <i>Collins</i>	La mitad de una naranja montada (al borde del vaso con azúcar), licor, jugo de limón, Marrasquino, aromático amargo	Picado
<i>Daisies</i>	Copa de mesa	Licor, jarabe de frambuesa, jugo de limón, soda, fruta	Picado
<i>Egg Nogs</i> (Ponche Crema)	<i>Collins</i>	Licor, huevo, leche, azúcar, nuez moscada	En la coctelera
<i>Fixes</i>	<i>Highball</i>	Licor, limón, azúcar, agua, fruta	Raspado
<i>Fizzes</i>	<i>Highball</i>	Licor, limón, soda	Un solo pedazo
<i>Flips</i>	Delmónico o vino	Licor, azúcar, huevo, nuez moscada	En la coctelera
<i>Highballs</i>	<i>Highballs</i>	Licor o vino, Ginger Ale, soda o agua	Un solo pedazo
Julepes	Pichel o <i>Collins</i>	Licor, azúcar, menta, vaso escarchado	Raspado

Limonadas	<i>Collins</i>	Jugo de limón, agua o soda, fruta	Picado
Naranjada (<i>Orangeade</i>)	<i>Collins</i>	Jugo de naranja, agua o soda, azúcar, fruta	Picado
Ponches	<i>Collins</i> o Pichel	Clarete, Borgoña, Planter's, leche, según receta de los que desee	Picado
Ponche Crema (<i>Egg Nog</i>)	<i>Collins</i>	Licor, huevo, leche, azúcar, nuez moscada	En la coctelera
<i>Puffs</i>	<i>Collins</i>	Licor, leche fresca, soda	Un solo pedazo
<i>Rickeys</i>	<i>Highball</i>	Licor, limoncillo, soda	Un solo pedazo
Ron con mantequilla caliente	<i>Old fashioned</i> o cubilete	Ron, mantequilla dura, azúcar, Hot Buttered Rum	Agua hirviendo
Sangrías (<i>Sangarees</i>)	<i>Collins</i>	Licor, tajadillas de limón, azúcar, fruta	Picado
<i>Sbrubs</i>	Vaso común. Jarra y embotellado	Recetas especiales y soda	Un solo pedazo
<i>Slings</i>	<i>Collins</i>	Licor, jugo de fruta, cordiales	Picado
<i>Smashes</i>	<i>Old fashioned</i>	Licor, terrón de azúcar, menta, fruta	Un solo pedazo
<i>Sours</i>	Delmónico	Licor, jugo de limón, azúcar, soda, fruta	En la coctelera
<i>Swizzles</i>	Pichel o <i>highball</i>	Licor, dulcificante, soda	Raspado
<i>Toddies</i>	<i>Old fashioned</i>	Licor, rodaja de limón, azúcar, clavos de especie, agua caliente o fría	
<i>Tom & Jerry</i>	Taza de café o cubilete para vino	Licor, huevo batido, agua o leche caliente, azúcar	En el jarro
Zooms	Vino	Licor, miel disuelta en agua hirviendo, crema de leche fresca	En la coctelera

Equipos y utensilios

Coctelera (*shaker*)

Dentro de las pocas cosas esenciales para preparar tragos es fundamental la coctelera, especialmente cuando en la preparación intervienen huevos, frutas, crema de nata, miel, leche o licores.

Es usada para mezclar las bebidas con hielo antes de servirse. Los beneficios son dobles, uno es que obviamente sirve para mezclar los ingredientes de una bebida y otro, posiblemente más importante, es que permite enfriar la bebida.

Existen dos tipos de cocteleras, la de dos cuerpos formada por dos vasos metálicos, con una capacidad aproximada de medio litro, que se superponen al juntarlos, y la coctelera de tres piezas formada por un vaso de medio litro que sirve para adicionar los ingredientes y el hielo, un cubrevaso y un colador (*paseoír*) incorporado con tapa.

Si no dispone de coctelera, utilizar un bote con tapa de rosca de boca ancha.

Vaso mezclador

Es un recipiente de cristal de gran tamaño que se usa para bebidas que no deben ser agitadas, sino mezcladas. Puede formar parte de la coctelera.

También se puede emplear una jarra de boca ancha.

Cuchara mezcladora

Es el accesorio que acompaña al vaso mezclador. Se trata de una cuchara de metal con mango largo y cuerpo redondeado en espiral, que termina en un pequeño pilón que puede usarse para macerar determinados ingredientes, como las hojas de menta.

Se puede reemplazar por cualquier cuchara de mango largo.

Licuadora

Se utiliza para preparaciones bien mezcladas y espumosas dando volumen y homogeneidad al cóctel.

También se usa para los “*frozen cocktails*” (cócteles con hielo picado).

Colador de cóctel (*passeoir*)

Tiene forma circular, rodeado por un resorte en espiral. Diseñado para ajustarse en el tope de la coctelera y colar la bebida en el vaso. El resorte alrededor de su borde tiene como función la de no dejar pasar el hielo, las pulpas y las pepitas de las frutas en el momento de vaciar el cóctel en la copa. También se puede emplear un colador metálico pequeño, según el tamaño del vaso mezclador.

Vaso medidor (*Jigger*)

Vaso de cristal graduado con una escala de medición en el lateral. Para tener el control sobre la cantidad de los ingredientes líquidos.

Obviamente sirve para medir las cantidades de líquido que se van a mezclar.

Existen varios modelos: de una copa de metal de 45 mililitros y con dos copitas de un lado la copita es de 30 ml y del otro de 45 ml.

Ralladores

Normalmente se utilizan dos, uno para la nuez moscada y otro para la cáscara de las frutas agrias.

Hielera y pinzas

Son utensilios sencillos pero muy eficaces, para mantener el hielo lo máximo posible y manejarlo con higiene y facilidad.

Las hieleras de acero inoxidable son más resistente y conservan por mayor tiempo el frío.

Las pinzas son un elemento importante para manipular el hielo y algunos elementos decorativos para los cócteles.

Misceláneos

Finalmente se necesitan cucharas para revolver, agitadores y otros elementos de cocina como cuchillos, *bowls*, abrelatas, sacacorchos, etc.

También un exprimidor o picadores de hielo por ejemplo, que son muy útiles aunque no fundamentales.

Cócteles con Brandy

El brandy o coñac (*cognac*), según sea español o francés, es una bebida que por sus efectos vasodilatadores y analgésicos se emplea a veces para ayudar a curar o aliviar ciertas enfermedades, siempre en cantidad moderada.

La palabra brandy deriva de la holandesa “Brandewijn”, que significa, literalmente, “vino quemado”.

Puede beberse solo o con hielo, y también suele tomarse con tónica, limón, zumo de naranja o refresco de cola. Para mezclar cócteles es mejor los brandis jóvenes.

Bombay

Ingredientes:

- 1/2 de brandy
- 1/4 de vermut blanco seco
- 1/4 de vermut rojo
- 1 golpe de anís o absenta
- 2 golpes de Curaçao (naranja a ser posible)

Preparación:

Se echan en vaso mezclador con unos cubitos de hielo.

Remover y servir en vaso bajo y ancho (*old fashioned*), agregando uno o dos cubitos de hielo.

Brandy Alexander

Ingredientes:

- 1/3 de brandy
- 1/3 de crema de cacao
- 1/3 de nata líquida o crema de leche

Preparación:

Agite bien todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado.

Sírvalo sin colar en copa de cóctel.

Si se desea añada un poco de nuez moscada.

Recomendación:

Un excelente cóctel para después de las comidas.

French Connection

Ingredientes:

- 1/2 de brandy
- 1/2 de Amaretto

Preparación:

Vierta todos los ingredientes directamente en un vaso bajo y ancho (*old fashioned*) con cubitos de hielo. Revuelva suavemente.

Recomendación:

Un excelente cóctel para después de la cena.

Stinger

Ingredientes:

- 2/3 de brandy
- 1/3 de crema de menta

Preparación:

Mezclar en la coctelera con un poco de hielo picado.

Agitar y servir en copa de cóctel previamente enfriada.

Cócteles con Ginebra

La ginebra no tiene color ni apenas sabor y es de una aparente inocencia peligrosa. Estas cualidades la convierten en el licor de mezclas por excelencia, y es la base más común para los cócteles.

La ginebra comercial más fácil de encontrar es la *Dry Gin* o ginebra seca, aunque también pueden emplearse para la creación de cócteles ginebras aromatizadas o más dulces.

Alexander

Ingredientes:

- 3/6 de ginebra seca
- 2/6 de crema de cacao
- 1/6 de nata o crema de leche

Preparación:

Agitar bien todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado.

Servir sin colar en copa de cóctel, bien fría.

Puede espolvorearse con canela molida o cacao en polvo al gusto.

Historia:

La citación más antigua de este cóctel es un libro de recetas de Hugo Ensslin datado en 1915 en el que describe una mezcla por igual de sus tres ingredientes: ginebra, crema de cacao y crema (todo ello mezclado con hielo picado)

Variaciones:

Es la base de otras recetas, como el más común **Brandy Alexander**.

Recomendación:

Como es muy dulce se recomienda ofrecerlo después de las comidas y no como aperitivo.

Bronx

Ingredientes:

- 1/3 de ginebra seca
- 1/3 de zumo de naranja
- 1/6 de vermut seco
- 1/6 de vermut rojo

Preparación:

Agitar bien todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado. Colar y servir en copa de cóctel, bien fría.

Historia:

Al igual otros cócteles inventados antes de la Ley Seca en los Estados Unidos (1920-1933), más de una historia se atribuye a su creación. Si bien la de más crédito da a Joseph S. Sormani, un restaurador del Bronx, como el descubridor de esta bebida en 1905.

Variaciones:

La receta original marca: cuatro partes de ginebra, una parte de jugo de naranja y una parte de Vermut italiano. Agitar a fondo en el hielo y servir.

Gibson

Ingredientes:

- 5/6 de ginebra seca
- 1/6 de vermut seco
- 1 cebollita para cóctel (dulce)

Preparación:

Eche en un vaso mezclador los ingredientes con cubitos de hielo, y remueva con una cucharilla. Cuele y sirva en copa de cóctel, bien fría.

Adorne con la cebollita bien escurrida.

Dry Martini

Ingredientes:

- 1/4 de vermut seco
- 3/4 de ginebra seca

Preparación:

Se echan los ingredientes en un vaso mezclador con hielo en cubitos, se agitan vigorosamente con una cucharilla.

Sírvase colado en copa de cóctel, bien fría.

Se le suele añadir un poco de zumo de limón y una corteza de éste como decoración, o simplemente una aceituna.

Historia:

El Martini lleva su nombre en honor al barman que lo inventó, en New York, alrededor de 1910. Es el más delicado de los cócteles.

Probablemente sea el cóctel más famoso del mundo, y el más solicitado.

Variaciones:

La receta anterior es para el clásico Martín seco, en porción de cuatro partes de ginebra por una de vermut.

Martín más seco o más dulce: hay quienes prefieren el Martini más seco, en porción de 5 a 1, e inclusive hasta de 8 a 1. Y quienes lo prefieren más dulce, preparado en una porción más alta de vermut o con un vermut más dulce.

Martini con jerez o vino: se sustituye el vermut por jerez seco o un vino Chablis seco.

Vodka Martini: Sustituya la ginebra con vodka.

Aquavit Martini: Sustituya la ginebra con Aquavit.

Martini “on the rocks” (Martini sobre las rocas): Prepare el Martini como se indica y viértalo sobre cubitos de hielo, en un vaso bajo y de boca ancha.

Gin Tonic

Ingredientes:

- 1/5 de ginebra seca
- 4/5 de agua tónica
- 3 láminas finas de limón verde o lima.

Preparación:

Echar la ginebra y la tónica en un vaso alto con hielo.
Decorar con el limón.

Recomendación:

Se considera un magnífico digestivo, pues la conjunción de amargos, dulces y anisados, acelera la digestión.

No se debe mezclar con zumo de limón pues el ácido cítrico de éste reacciona con el anhídrido carbónico de la tónica dejando a esta sin sus características burbujas.

Orange blossom

Ingredientes:

- 1/2 de ginebra seca
- 1/2 de zumo de naranja

Preparación:

Se echan los ingredientes en un vaso mezclador con hielo en cubitos, se agitan vigorosamente con una cucharilla.

Se sirve en copa de cóctel, previamente enfriada en el congelador.

Si el zumo de naranja resulta muy amargo, se le puede añadir un chorrito de almíbar para endulzarlo.

Negroni

Ingredientes:

- 1/3 de ginebra seca
- 1/3 de vermut rojo
- 1/3 de bitter Campari
- Media rodaja de naranja

Preparación:

Se prepara con solo un par de cubitos de hielo, directamente en vaso mediano y se remueve con una cucharilla. Adornar con la naranja.

Historia:

Según la historia se inventó en Florencia, Italia en 1919, en el Caffè Casoni. Fue nombrado así por el Conde Camillo Negroni, quien lo inventó al pedir a un camarero (Fosco Scarselli) para añadir a la ginebra, su bebida favorita.

Recomendación:

Es considerado un aperitivo que se toma para estimular el apetito.

Paradise

Ingredientes:

- 2/4 de ginebra seca
- 1/4 de brandy (coñac) de albaricoque
- 1/4 de zumo de naranja

Preparación:

Se mezcla con un de poco hielo picado en una coctelera, se agita vigorosamente unos segundos.

Cuele y sirva en copa de cóctel.

Pink lady

Ingredientes:

- 3/4 de ginebra seca
- 1/4 de zumo de limón
- 1 toque de granadina

Preparación:

Mezclar los componentes en una coctelera llena de hielos.
Cuele y sirva en copa de cóctel previamente enfriada.

White lady

También llamado **Delilah**, **Chelsea Side-coche** o **Lillian Forever**.

Ingredientes:

- 2/4 de ginebra seca
- 1/4 de licor Triple Sec (Cointreau, Grand Marnier, etc.)
- 1/4 de zumo de limón

Preparación:

Se mezcla con un de poco hielo picado en una coctelera, se agita vigorosamente unos segundos.

Cuele y sirva en copa de cóctel previamente enfriada.

Decorar con una cáscara de limón.

Historia:

Hay por lo menos dos versiones sobre quién inventó este cóctel:

Que este cóctel fue ideado por Harry MacElhone en 1919 en el Ciro's Club de Londres. El original utilizaba crema de menta, pero la reemplazó por ginebra en el Harry's New York Bar de París en 1929.

Pero The Savoy's Harry Craddock también alega su creación. La receta aparece en su Savoy Cocktail de libros, publicado en 1930.

Cócteles con Whisky

El **güisqui** (del inglés **whisky**, y este del gaélico **uisce beatha**, “agua de vida”, se presenta en muchas variedades, las más comunes son:

- El **whisky escocés o Scotch**, está hecho principalmente de cebada. Su característico sabor a humo proviene del fuego de turba al que se expone la cebada verde. Debe hacerse conforme a los estándares de la Orden de Whisky Escocés de 1990, y ordena que sea destilado en una destilería escocesa.
- El **whisky irlandés** se elabora de forma similar al Scotch, pero se caracteriza por su triple destilación, que lo hace suave y delicado. No suele emplearse en la preparación de bebidas mezcladas.
- El **whisky canadiense** es normalmente más suave y ligero que otros whiskies. Por ley, debe ser producido en Canadá, y está hecho a base de centeno malteado y maíz.
- El **whisky americano** debe ser elaborado, según ley estadounidense, a base de maíz en una concentración entre el 50-70%. Otros granos añadidos son trigo, centeno o cebada malteada. A destacar:

El **Bourbon**: debe tener un mínimo de 51% de maíz.

El **Rye**: debe tener un mínimo de 51% de centeno.

El **Corn**: debe tener un mínimo de 80% de maíz.

Aunque no definido por la ley, el **Tennessee whisky**, tiene un método de destilación es similar al del Bourbon pero cuenta con un sabor y aroma únicos. Jack Daniel's es la marca más conocida.

- El **whisky mezclado (Blended)**, se elabora mezclando uno o varios whiskys y es más barato.
- El **Straight**, que es puro, se destila y se deja envejecer sin mezclarlo, es obtenido con menos de 51% de cualquier grano.

El whisky que empleemos en cada cóctel dependerá de las propiedades que queramos conferir a este pero, en general, cuanto mejor sea el whisky, es más conveniente acompañarlo de pocas cosas para no camuflar su sabor.

Bobby Burns

Ingredientes:

- 1/2 de whisky escocés
- 1/2 de vermut rojo
- 3 golpes de algún licor de hierbas de más de 40° (la receta original recomienda Bénédictine)

Preparación:

Se enfría un vaso mezclador echándole hielo, removiéndolo unos segundos, luego se quita el agua que haya podido aparecer.

Echar los ingredientes, mezclando con una cucharilla.

Se sirve en copa de cóctel o de champán.

Historia:

La bebida lleva el nombre de Robert Burns, el poeta en lengua escocesa más conocido

Brooklyn

Ingredientes:

- 2/3 de whisky
- 1/3 de vermut rojo
- 1 golpe de Marrasquino
- 1 golpe de Amer Picon

Preparación:

Revolver durante unos segundos en vaso mezclador.

Servir en copa de cóctel, bien fría.

Julepe de menta (Mint Julep)

Ingredientes:

- 60 ml de whisky Bourbon
- 5 ramitas de menta
- 1 cucharadita de agua
- 1 cucharadita de azúcar

Preparación:

Macerar las ramitas de menta junto con el azúcar y el agua, en el fondo de un vaso alto.

Llenar el vaso con hielo picado.

Añadir el Bourbon y agitar bien hasta que el vaso quede escarchado.

Adornar con ramitas de menta.

Historia:

La primera aparición del julepe de menta en la prensa se produjo en un libro publicado por John Davis en 1803 en Londres, donde se describe como una bebida espirituosa de licor de menta.

Lo que se sabe con certeza es que se originó en el sur de los Estados Unidos, probablemente en el siglo XVIII.

Es la tradicional bebida del Derby de Kentucky, una posición que ha ocupado desde 1938.

Variaciones:

En el **Coronel Kremlin** se utiliza vodka en lugar de Bourbon.

A su vez; el sabor de la menta fresca la diferencia del muy similar **Vodka Stinger** que utiliza crema de menta.

Manhattan

Ingredientes:

- 2/3 de whisky (canadiense o Bourbon a ser posible)
- 1/3 de vermut (seco o dulce, según se prefiera)
- 1 golpe de angostura
- 1 aceituna verde o 1 guinda

Preparación:

Se prepara en vaso mezclador con un par de hielos.

Mezclar bien los ingredientes con varios cubitos de hielo, se remueve con una cucharilla

Servir colado en una copa de cóctel, bien fría.

Decorar con una aceituna si se ha utilizado vermut seco o con una guinda si se ha utilizado vermut dulce.

Historia:

Conocido como el cóctel de la mafia, se dice que se empezó a hacer conocida en el bar *Manhattan Club* de Nueva York a principios de la década de 1870.

Variaciones:

Se pueden utilizar cualquier otro tipo de whisky o también alguna otra bebida amarga en lugar de la angostura, por ejemplo Marrasquino o Bénédictine.

También se puede variar la proporción whisky/vermut para darle al cóctel un gusto más fuerte o más aromático según sea el caso.

Old Fashioned

Ingredientes:

- 60 ml (2 onzas) de Bourbon
- 1 terrón de azúcar
- 2 gotas de angostura
- Media rodaja de naranja
- 1 chorro de soda o sifón frío
- Media rodaja de limón
- 2 cerezas al marrasquino

Preparación:

Poner el azúcar en el fondo de un vaso bajo, añadir angostura y agua. Mezclar hasta disolver el azúcar. Con este almíbar pintar todo el vaso.

Añadir la rodaja de naranja apretándola un poco para soltar algo de jugo.

Añadir el Bourbon y un par de cubitos de hielo y remover.

Decorar con la rodaja de limón y las cerezas al marrasquino.

Historia:

El viejo libro del Bar Waldorf-Astoria de 1931, le da el crédito de su inspiración al Coronel James Pepper, propietario del old 1776 whiskey. El coronel era miembro del club donde por primera vez se preparó la mezcla.

El clásico vaso bajo de whisky lleva el nombre de este trago: *old fashioned* (pasado de moda en inglés)

Variaciones:

La receta original es a base de whisky Rye (de centeno) o whisky Bourbon (de maíz)

Rob roy

Ingredientes:

- 2/3 de whisky escocés
- 1/3 de vermut blanco
- 2 gotas de angostura
- 1 cereza al marrasquino

Preparación:

Se prepara en vaso mezclador previamente enfriado. Para enfriar el vaso, vierta una taza de hielo y revuelva con una cuchara por unos segundos, tire el hielo y escurra muy bien para que no quede agua.

Agregar todos los ingredientes y mezclar con una cucharilla larga.

Servir en una copa de cóctel.

Decorar con la cereza al marrasquino.

Rusty Nail

Ingredientes:

- 2/3 de whisky escocés
- 1/3 de Drambuie

Preparación:

Agitar enérgicamente todo en la coctelera con unos hielos.

Servir en un vaso bajo de boca ancha con hielos.

Santiago

Ingredientes:

- 2/7 de whisky escocés
- 2/7 de zumo de limón
- 2/7 de zumo de naranja
- 1/7 de leche de almendras

Preparación:

Agitar enérgicamente todo en la coctelera con unos hielos.

Servir en un vaso bajo de boca ancha.

Decorar con una rodaja de naranja.

Whisky Sour

Ingredientes:

- 1/2 de whisky Bourbon
- 1/2 de zumo de limón
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cereza al marrasquino

Preparación:

Agitar todo en la coctelera, y servir directamente o sobre con hielo en cubitos en un vaso bajo de boca ancha.

Decorar con la cereza al marrasquino.

Ward 8 (o Ward Eight)

Ingredientes:

- 4/6 de whisky Rye
- 1/6 de zumo de limón
- 1/6 de zumo de naranja
- 2 gotas de granadina
- 1 cereza al marrasquino

Preparación:

Se prepara en vaso mezclador.

Mezclar bien los ingredientes con hielo picado.

Servir colado en una copa de cóctel, bien fría.

Servir, sin colar, en un vaso alto (*Collins*)

Decorar con la cereza al marrasquino.

Historia:

Originalmente la bebida fue decorada con un pequeño papel con la bandera de Massachusetts.

Es un cóctel nacido en 1898 en Boston, Massachusetts, en el bar Gilded Age del restaurante Locke-Ober.

Cócteles con Cava

El **cava** es un vino espumoso elaborado por el método tradicional (es el mismo método utilizado para el champán francés (*méthode champenoise*) pero adaptado a las variedades autóctonas de cada zona española de producción) fundamentalmente en la región del Penedés catalán.

También se elabora cava con denominación de origen en otros puntos de España además de en Cataluña, como Requena (Valencia), Haro (La Rioja) o Viana, Extremadura (comarcas de La Plata y Los Barros), Castilla y León (Rueda, Toro, Aranda de Duero), y Aragón.

El cava se suele tomar muy frío, en copa tipo flauta (no en la copa baja y plana que estamos acostumbrados a ver, ya que la mayor superficie superior hace que parte del gas y otras propiedades desaparezcan más rápidamente), y nunca con hielo.

Según la cantidad de azúcar que se añade durante la segunda fermentación se distinguen las siguientes clases de cava:

- **Brut Nature**, sin azúcar añadido.
- **Extra Brut**, hasta 6 g de azúcar por litro.
- **Brut**, hasta 15 g de azúcar por litro.
- **Extra Seco**, entre 12 y 20 g por litro.
- **Seco**, entre 17 y 35 g por litro.
- **Semiseco**, entre 33 y 50 g por litro.
- **Dulce**, más de 50 g por litro.

En el caso del tipo **brut nature** y **extra brut** no hay licor de expedición y solo se añade vino. La falta de azúcares añadidos hace que estos tipos de cava sean más exigentes en cuanto a calidad, y su producción va en aumento mientras disminuye la producción del semiseco y del dulce.

Contrariamente, el champán francés resulta más ácido y no se elaboran tipos equivalentes al brut nature o extra brut.

Cóctel de cava (Champagne Cocktail)

Ingredientes:

- Cava muy frío
- 3 gotas de angostura
- 1 golpe de Brandy
- 1 terrón de azúcar

Preparación:

Colocar el terrón en una copa flauta, se humedece con angostura.

Agregar suavemente el cava helado y el brandy.

Adornar con la rodaja de naranja y cereza al marrasquino.

Kir Royale

Ingredientes:

- Cava helado
- 1 cucharada de crema de Cassis

Preparación:

Echar la crema de Cassis en copa flauta y completar con cava.

Historia:

El “Kir” es sublime bebida que lleva el nombre de su inventor, el célebre canónigo Kir, diputado de la Côte d’Or y gran amante de este famoso cóctel, no sólo en Francia, sino en el mundo entero.

La **crema de Cassis** es un famoso licor de grosella negra francés, así como la bebida favorita detective de ficción Hercule Poirot de Agatha Christie.

Variaciones:

El **Kir** es idéntico pero sustituyendo el cava por vino blanco seco.

Bellini

Ingredientes:

- 2/3 de cava seco
- 1/3 de zumo de mango o puré de manzana

Preparación:

Verter el zumo de mango en copa flauta previamente refrigerada, agregar suavemente el cava. Revuelva suavemente.

Adorne con la rebanada de durazno.

Mimosa

Ingredientes:

- 1/2 de cava
- 1/2 de zumo de naranja

Preparación:

Verter el zumo de naranja en copa flauta previamente refrigerada, agregar suavemente el cava. Revuelva suavemente.

Adorne con toque de naranja (opcional)

Cócteles con Ron

El ron se menciona por primera vez en documentos de origen nazarí (antiguo reino de Granada), pero con mayor consistencia en documentos provenientes de Barbados en 1650. Se le llamaba “kill-devil” ('mata-diablo') o “rumbullion” ('un gran tumulto'). La primera mención oficial de la palabra “rum”, término derivado de la palabra española ron (palabra de raíz árabe) y la francesa *rhum* (que deriva de la anterior) aparece en una orden emitida por el Gobernador General de Jamaica con fecha 8 de julio de 1661.

Se obtiene principalmente a partir de la caña de azúcar o de melaza. Se produce principalmente en las zonas del Caribe.

El ron jamaicano se suele tomar sólo, y el resto se pueden tomar solos o bien mezclados.

Daiquiri

Ingredientes:

- 3/4 de ron blanco
- 1/4 de zumo de limón o lima
- 1 cucharadita de azúcar

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado, se agita vigorosamente unos segundos.

Servir colado muy frío en copa de cóctel.

Historia:

Aunque existen otras variantes la que ha ganado fama internacional es la mezclada en uno de los bares más famosos del mundo, el Floridita, en La Habana.

Curiosidad:

En Cuba se le conoce como **Daiquirí**.

Cubalibre (o Cuba Libre)

Ingredientes:

- 2/5 de ron blanco
- 1/5 de zumo de limón
- 2/5 de refresco de cola

Preparación:

Servir el zumo y el ron en un vaso alto. Llenar con el refresco. Mover suavemente.

Decorar con una ramita de hierbabuena y colocar en el borde de la copa una rodaja de limón.

Historia:

La receta más clásica consiste en poner en un vaso varios cubos de hielo, añadir 42 ml (1 1/2 onza) de ron blanco, terminar de completar el vaso con refresco de cola. Finalmente se añaden unas gotas de limón y se adorna con una rodaja del mismo cítrico.

Precisamente de esa mezcla de la bebida típica cubana con el famoso refresco estadounidense sugiere una primera versión sobre su nombre, unión de las palabras **Cuba** y **Libre**, ya que manifestaría un interés de algunos cubanos por ser libres.

Otra versión indica que al terminar la Guerra de Cuba entre Estados Unidos y España, en la cual Cuba paso del dominio español a ser colonia norteamericana, los soldados estadounidenses llevaron Coca-Cola a la isla donde la mezclaron con Ron. Como recién Cuba había sido “liberada”, llamaron a esta bebida **cuba libre**.

Curiosidad:

En Chile se le denomina **roncola**, en México se le llama solo **cuba** y en España se le conoce coloquialmente como “*cubata*” (aunque este término hoy en día denomina a cualquier bebida resultante de mezclar refrescos y bebidas alcohólicas de alta graduación).

Bacardí

Ingredientes:

- 2/5 de ron Bacardí
- 1/3 de zumo de limón o lima
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1 golpe de granadina

Preparación:

Preparar en coctelera con hielo picado.

Se agita unos segundos.

Servir colado en copa de cóctel, bien fría.

Piña colada

Ingredientes:

- 3/8 de ron blanco
- 2/8 de zumo de piña
- 2/8 de leche de coco
- 1/8 de nata líquida (opcional)

Preparación:

Verter todos los ingredientes en licuadora o coctelera, con hielo picado.

Agitar la mezcla hasta que quede suave.

Lo propio es servirlo en un coco o una piña vaciados, pero si no es posible, servir en copa enfriada.

Decorar con una rodaja de limón y pajitas.

Mojito

Ingredientes:

- 1/3 de ron blanco
- 1/3 de zumo de limón o lima
- 1/3 de agua de soda (gaseosa) o agua mineral
- 4 hojas de menta
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 ramita de hierbabuena

Preparación:

Mezcle el zumo de limón, el ron, el azúcar y la menta en un vaso mediano. Usando una cuchara mézclelo bien hasta que el azúcar se disuelva.

Añada la soda y hielo picado.

Adornar con la ramita de hierbabuena.

No será un autentico mojito si no se decora con una pajita.

Historia:

Es el trago preferido del escritor americano Ernest Hemingway, que tenía su casa en la Finca Vigía, en La Habana, al que le servían este trago en la Bodeguita del Medio, su lugar preferido.

Comúnmente se piensa que el Mojito fue inventado por el restaurante cubano “La Bodeguita del Medio”, pero los cubanos ya lo hacían antes de la aparición del local.

Variaciones:

En La Habana lo preparan de otra forma: Se coge un vaso y se echa hierbabuena en el fondo del vaso, esta se macera mientras se procede a echar azúcar y ron blanco, después se procede a rebajar con agua, podría cambiarse el agua por gaseosa pero no es lo normal.

Planters Punch

Ingredientes:

- 2/3 de ron oscuro
- 1/3 de zumo de naranja
- 5 golpes de limón

Preparación:

Se mezcla todo en una coctelera llena de hielo picado, se agita unos segundos vigorosamente.

Servir en vaso alto adornado con rodajas de naranja y limón.

Para hacerlo más dulce, se le puede añadir un par de golpes de almíbar.

Mai-Tai

Ingredientes:

- 2/7 de ron blanco
- 2/7 de ron oscuro
- 1/7 de jugo de limón
- 1/7 de granadina
- 1/7 de licor Triple Sec (Cointreau, Curaçao, Grand Marnier, etc.)
- 4 hielos

Preparación:

Añada todos los ingredientes menos el ron oscuro en una coctelera llena de hielo. Agite bien.

Cuele y sirva en un vaso largo. Añada el ron oscuro.

Decore con una rebanada de limón y una cereza. Servir con paja.

Cócteles con Tequila

El espíritu del tequila radica en el agave. De doscientas variedades que existen en México, el tequila solo puede elaborarse a partir de una de ellas, la *tequiliana weber azul*. Esta condición está contemplada en los estatutos de la Denominación de Origen Tequila, que además de establecer las condiciones de cultivo, la elaboración y etiquetado del tequila, delimita las zonas autorizadas para cultivar agave, las cuales están protegidas por la Denominación de Origen desde 1974.

El tequila suele tomarse en pequeñas cantidades, debido a su alta graduación, y aparte de tomarse sólo con la correspondiente sal y limón.

Cuando se toma en copa o vaso alto, es frecuente decorarlo humedeciendo el borde con limón, acto seguido se introduce en un poco de sal para que se quede pegada y luego se congela durante al menos 10 minutos.

Acapulco de Noche

Ingredientes:

- 2/6 de tequila
- 1/6 de ron
- 2/6 de zumo de naranja
- 1/6 de zumo de piña
- Azúcar moreno

Preparación:

Impregnar el borde de un vaso alto con el azúcar moreno y un poco de naranja como arriba se indica.

Servir los ingredientes directamente en el vaso.

Decorar con un trocito de piña

Margarita

Ingredientes:

- 2/4 de tequila
- 1/4 de licor Triple Sec (Cointreau, Curaçao, Grand Marnier, etc.)
- 1/4 de zumo de limón
- Sal

Preparación:

Verter los líquidos en la coctelera con hielo en cubitos. Agitar bien.

Escarchar una copa de cóctel con sal y limón.

Colar los ingredientes y servir.

Historia:

Si bien la verdadera historia del Margarita se desconoce, cuenta una leyenda que...

Danny Herrera, barman mexicano que trabajaba en el bar Rancho La Gloria (en Rosarito, Tijuana), estaba enamorado de Marjorie King, corista y actriz estadounidense alérgica a todos los destilados (excepto al tequila). Con intención de cortejarla y haciendo uso de su inventiva hizo este exquisito trago al que llamó “Margarita” como una castellanización del nombre de la corista

Variaciones:

Si empleamos Curaçao azul se llama **Blue Margarita**.

Curiosidad:

Sin duda, el cóctel de tequila más conocido a nivel mundial.

México lindo

Ingredientes:

- 1/2 de tequila
- 1/2 de zumo de limón
- 1 golpe de Curaçao

Preparación:

Mezclar en coctelera todos los ingredientes con hielo picado.

Servir en copa de cóctel, previamente enfriada.

Decorar con una cereza.

Mexicola

Ingredientes:

- 1/3 de tequila
- 1/3 de zumo de lima
- 1/3 de refresco de cola

Preparación:

Vierta los ingredientes directamente en un vaso alto lleno de hielo en cubitos y revuelva.

Tequila sunrise

Ingredientes:

- 3 partes de tequila
- 6 partes de zumo de naranja.
- 1 parte de granadina

Preparación:

Prepare este cóctel directamente en un vaso largo enfriado previamente.

Vierta de manera delicada cada uno de los ingredientes para lograr el efecto cromático, no agitar.

Adornar con una rodaja de naranja, una cereza, la paja y el agitador.

Curiosidad:

La naranja y el tequila hacen una magnífica combinación. Un cóctel para alegrar la vida.

Tequini

Ingredientes:

- 2/3 de tequila
- 1/3 de vermut seco
- 2 gotas de salsa de Tabasco

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en coctelera.

Agitar bien y servir en copa de cóctel previamente enfriada.

Decorar con una cáscara de limón.

Cócteles con Vermut (o Vermú)

El **vermú** (del francés *vermout* o *vermouth*, y éstos del alemán *vermut*, ‘ajenjo’) es un licor servido durante los aperitivos compuesto de vino blanco, ajenjo y otras sustancias amargas y tónicas.

Es un licor típicamente europeo, con un aroma característico que le da una elegancia particular para un cóctel o aperitivo.

En general, cualquier cóctel hecho a base de vermut o que lo contenga, puede realizarse con vermut rojo, blanco o seco. Dependiendo de las propiedades que queramos dar a nuestro combinado, usaremos el blanco para conseguir los cócteles más dulces, el seco para los dulces que necesiten algo de cuerpo y el rojo cuando queramos un toque más amargo.

Historia

Esta bebida fue inventada por el médico Hipócrates, nacido el 460 a.c. Puso a macerar en vino las flores de ajenjo y las hojas del dicitamo, obteniendo de este modo lo que en la Edad Media fue llamado vino hipocrático, o sencillamente, vino de hierbas.

Sería en 1838, cuando la preparación del vermut adquirió un carácter industrial, gracias a los hermanos Luigi y Giuseppe Cora.

Bamboo

Ingredientes:

- 1/2 de vermut seco
- 1/2 de vino de Jerez
- 1 golpe de bitter de naranja

Preparación:

Enfriar un vaso con varios cubitos de hielo (no congelándolo) durante medio minuto, luego eliminar el agua.

Añadir los ingredientes al hielo.

Servir en copa de cóctel.

Duchess

Ingredientes:

- 1/3 de vermut rojo
- 1/3 de vermut seco
- 1/3 de anís o absenta

Preparación:

Preparar en vaso mezclador con hielo en cubitos, removiendo con una cucharilla.

Servir en copa de cóctel.

La Rosa (Rose)

Ingredientes:

- 2/3 de vermut seco
- 1/3 de Kirsch (licor de cereza)
- 1 golpe de jarabe de fresa
- 1 cereza al marrasquino

Preparación:

Preparar en vaso mezclador con hielo en cubitos, removiendo con una cucharilla.

Servir en copa de cóctel, previamente enfriada.

Decorar con la cereza al marrasquino.

Cócteles con Vodka

La palabra “vodka” (*wódka* en polaco, *во́дка* en ruso) significa, literalmente, “aguita”, pero la similitud con el agua se limita al color. El vodka genuino es un licor destilado, hecho con cebada, malta y centeno, originario de Polonia y Rusia, el cual, si es legítimo, resulta caro, pero, como el sabor del vodka queda eclipsado cuando se mezcla, es poco aconsejable y nada económico utilizar para cócteles otra cosa que no sea vodka corriente.

La forma óptima de consumir el vodka es helado, y en copas generalmente enfriadas en la nevera.

Bloody Mary

Ingredientes:

- 2/5 de vodka (helado a ser posible)
- 3/5 de zumo de tomate (helado también)
- Una pizca de sal y pimienta negra molida
- 6 chorritos de salsa worcestershire
- 5 gotas de salsa Tabasco
- 1 chorrito de jugo de limón o de lima

Preparación:

Lleve todos los ingredientes a un vaso mezclador y agite con una cucharilla larga hasta que quede todo bien integrado.

Sirva en un vaso largo con hielo y decore con un una ramita de apio.

Curiosidad:

En EE. UU. cuenta una leyenda que si repites el nombre del combinado tres veces seguidas frente a un espejo, se puede invocar al demonio.

El Bloody Mary, y su versión sin alcohol **Virgin Mary**, se toman frecuentemente durante la mañana.

Caipirinha o Caipiriña

Ingredientes:

- 50 ml de cachaça
- 1 limón
- 2 cucharas de azúcar blanca

Preparación:

Cortar el limón en cuatro pedacitos.

Poner dos cucharas de azúcar blanca en un vaso grande y mezclar con el jugo de dos trozos de limón.

Añadir 3 cucharas de cachaça y los dos pedazos restantes de limón.

Finalmente añadir el hielo picado y remover bien.

Sírvase bien frío y con una pajita.

Historia:

Adquirió su nombre gracias a que su creador era un trabajador de una plataforma petrolífera que utilizaba sus herramientas para removerla.

Variantes:

En algunas partes se prepara con azúcar morena en vez de blanca y, a veces, se sustituye la *cachaça* por el vodka, tomando entonces el nombre de **Caipiroshka**, o por el ron, en cuyo caso se le conoce como **Caipirissima**. También hay otra variante en la que se le añade granadina, para que adquiriera un sabor afresado.

Curiosidad:

La preparación original se prepara con lima, cortada en trozos medianos, y dos cucharadas de azúcar *amarelo* (azúcar de caña), mezclado y exprimido en un mortero. A esta mezcla se le añade hielo picado, de 2 a 5 cl de *cachaça*. Se suele presentar con pajitas, ya que el secreto de la *caipirinha* está en beber el líquido de la parte inferior del recipiente, pues todo el jugo de la lima y el azúcar se sitúan al fondo y poco a poco se va mezclando con la *cachaça*. Beber sin pajita no es recomendable, pues el sabor es bastante fuerte al quedar arriba toda la *cachaça* sin diluir.

Cosmopolitan (o Cosmo)

Ingredientes:

- 2/4 de vodka (preferentemente vodka citron)
- 1/4 de licor Triple Sec (Cointreau, Curaçao, Grand Marnier, etc.)
- 1/4 de jugo de arándanos
- 1 chorrito de limón o lima

Preparación:

Coloque el hielo en la coctelera y agregue el resto de los ingredientes. Agite fuertemente.

Cuele y sirva en un gran vaso de cóctel.

Decore con una cáscara de naranja o limón.

Curiosidad:

La receta original pide vodka, jugo de lima Roses, Cointreau, jugo de arándano y una rodajita de limón.

Czarina

Ingredientes:

- 2/4 de vodka
- 1/4 de vermut seco
- 1/4 de brandy (coñac) de albaricoque
- 1 golpe de angostura

Preparación:

Se mezcla con poco hielo picado en una coctelera, se agita unos pocos segundos vigorosamente y se sirve.

Destornillador (Screwdriver o Tirabuzón)

Ingredientes:

- 1/3 de vodka
- 2/3 de zumo de naranja

Preparación:

Vierta el vodka en un vaso alto sobre unos cubos de hielo.

Agregue el jugo de naranja. Mueva suavemente.

Historia:

Recibe su nombre por la herramienta. Su nombre puede ser original de los 1950s, cuando los obreros petroleros estadounidenses del Oriente Medio no tenían una varilla para agitar la bebida, y usaban un destornillador como reemplazo.

Sea Breeze

Ingredientes:

- 1/5 de vodka
- 3/5 de zumo de arándanos
- 1/5 de zumo de pomelo

Preparación:

Verter todos los ingredientes en la coctelera.

Agitar y servir en un vaso alto (*highball*) lleno de hielo

Adornar con una rodaja de limón.

Sex on the beach

Ingredientes:

- 2/7 de vodka
- 1/7 de puré de manzana o melocotón
- 2/7 de zumo de arándanos
- 2/7 de zumo de naranja

Preparación:

Verter todos los ingredientes en la coctelera.

Agitar y servir en un vaso alto (*highball*) lleno de hielo

Adornar con una rodaja de naranja.

Vodka Martini

También llamado **Vodkatini** o **Kangaroo**.

Ingredientes:

- 1/2 de vodka
- 1/2 de Martini

Preparación:

Se echan los ingredientes en una coctelera con hielo en cubitos y se agitan vigorosamente.

Sírvase colado en copa de cóctel, bien fría.

Decorar con una tira de cáscara de limón exprimido o retorcido.

Curiosidad:

Lo que siempre pide James Bond, y por supuesto, “*mezclado, no agitado*”.

White Russian (Ruso Blanco)

Ingredientes:

- 5 partes de vodka
- 2 partes de licor de café (como Kahlúa o Tía María)
- 3 partes de nata líquida

Preparación:

Verter el licor de café y el vodka directamente en un vaso bajo y ancho (*old fashioned*) lleno de hielo.

Verter la nata fresca para que flote en la superficie y remover lentamente.

Es muy frecuente agitar la nata para conseguir una capa algo espesa en la superficie o añadir algo de nuez moscada.

Historia:

Esta bebida no es de tradición rusa, sino que se denomina así debido a la utilización de vodka como ingrediente principal. Los “White Russians” fueron un grupo militar que abarcó a las fuerzas reaccionarias rusas tras la Revolución de Octubre y lucharon contra el Ejército Rojo (al igual que el nacionalista Ejército Verde) durante la Guerra Civil Rusa desde 1918 hasta 1921.

Variaciones:

Sin leche, el cóctel se llama un **ruso negro**.

Curiosidad:

Es un cóctel clasificado como “*after-dinner*” (después de la cena)

En la película *Catwoman*, el personaje principal pide un ruso blanco sin vodka, hielo ni Kahlúa, resultando entonces un simple vaso de leche.

Black Russian (Ruso Negro)

Ingredientes:

- 2/3 de vodka
- 1/3 de crema de café

Preparación:

Vierta el licor de café y el vodka directamente en un vaso bajo y ancho (*old fashioned*) lleno de hielo y revuelva.

Historia:

Este cóctel apareció por primera vez en 1949, y se atribuye al barman belga Gustave Tops, que lo creó en el Hotel Metropole de Bruselas en honor de la Mesta Perle (embajador de EE.UU. en Luxemburgo)

Debe su nombre al oscuro período de la Guerra Fría con la U.R.S.S.

Variaciones:

El **Tall Black Russian**, preparado de la misma manera pero se sirve en un vaso alto y se rellena con refresco de cola.

Gimlet

Ingredientes:

- 3/4 de vodka
- 1/4 de jugo de lima

Preparación:

Mezcle bien todos los ingredientes con hielo picado.

Cuele y sirva en una copa de cóctel, bien fría o llene un vaso de boca ancha con cubos de hielo y sirva “*on the rocks*”.

Variaciones:

Se puede sustituir el vodka por ginebra.

Otros cócteles y copas

Aconcagua

Ingredientes:

- 2/3 de licor de café (como Kahlúa o Tía María)
- 1/3 de nata líquida
- Canela molida

Preparación:

Echar en un vaso la nata líquida y a continuación se vierte el licor de café sobre una cucharilla, de manera que el líquido se deslice por la pared del vaso y así no se mezcle con la nata.

Tras presentarlo, se recomienda removerlo.

Añadir un poco de canela.

Grasshopper

Ingredientes:

- 1/3 de crema de menta
- 1/3 de crema de cacao blanca
- 1/3 de nata líquida

Preparación:

Mezclar en la coctelera con un poco de hielo picado.

Agite bien durante unos 6-8 segundos.

Servir colada en copa de cóctel previamente enfriada.

Japanese Slipper

Ingredientes:

- 1/3 de Midori (licor de melón)
- 1/3 de Cointreau
- 1/3 de zumo de limón

Preparación:

Agregue todos los ingredientes en coctelera llena de hielo.

Agite bien y cuele en vaso de cóctel.

Adorne con una rebanada de melón *honey dew* (melón verde).

Pacific

Ingredientes:

- 3/7 de Malibú (licor de coco)
- 3/7 de zumo de limón
- 1/7 de Curaçao azul

Preparación:

Agregar todos los ingredientes en coctelera y agitar bien.

Servir sobre hielo picado en una copa abombada

Perry berry

Ingredientes:

- 1/2 de licor de mora
- 1/2 de zumo de limón

Preparación:

Echar los ingredientes en un vaso alto sobre unos cubos de hielo.

Una interesante combinación de dulce y ácido.

Sidra con naranja

Ingredientes:

- 1/2 de zumo de naranja
- 1 /2 de sidra
- 1 bola de sorbete de naranja

Preparación:

Echar en un vaso alto en el orden indicado.

Decorar con una rodaja de naranja.

Se sirve en el momento.

Bebidas preparadas

Usualmente, se sirven como refrescos de media tarde, antes de un té, después de comer, antes de acostarse o, también, como aperitivos.

Generalmente, están compuestas de una bebida alcohólica, un refresco gaseoso y, a veces, de un sabor específico, acompañados de cubos de hielo.

Se diferencian de los cócteles en que casi siempre llevan gaseosa y se pueden servir para cualquier ocasión.

Jaibol

Se entiende por jaibol la mezcla de un licor con cualquier gaseosa.

Ingredientes:

- 15 ml de licor
- 1 refresco gaseoso

Preparación:

El licor puede ser cualquier whisky, ron o brandy.

Vierta el licor en un vaso alto sobre tres o cuatro cubitos de hielo. Agregue algún refresco gaseoso: soda, *ginger ale*, limonada o cualquier bebida gaseosa.

Nota:

Se entiende por jaibol la mezcla de un licor con cualquier gaseosa.

El jaibol es la bebida favorita de muchos y ¡resulta tan simple de preparar! Para hacer un jaibol se usa, prácticamente, cualquier bebida alcohólica ligada con agua, soda, o cualquier refresco carbonatado.

Se sirve en vasos altos y siempre con hielo abundante, porque debe tomarse bien frío. Al prepararlo, recuerda que debes llenar sólo las dos terceras partes del vaso.

Combinado n° 2

Ingredientes:

- 20 ml de licor Triple Sec (Cointreau, Grand Marnier, etc.)
- 40 ml de vermut rojo)
- Soda o gaseosa

Preparación:

Echar los ingredientes en un vaso alto y completar con la soda.

Drácula

Ingredientes:

- 1/2 de licor de fresa (o de mora)
- 1/2 de refresco de cola

Preparación:

Echar los ingredientes en un vaso alto y con hielo y remover.

Todo un clásico para quien no le guste apostar “fuerte” bebiendo.

Gin Rickey

Ingredientes:

- 45 ml de ginebra
- 1/2 lima
- Soda o gaseosa

Preparación:

Exprima la lima en un vaso alto (*highball*) y deje la cáscara en el vaso.

Añada la ginebra y complete el vaso con la soda.

Luisita

Ingredientes:

- 3/4 de Curaçao azul
- 1/4 de horchata
- Soda o gaseosa

Preparación:

Directamente en vaso, sin hielo y se completa con la soda.

Tom Collins

Ingredientes:

- 45 ml de ginebra
- 1/2 cucharadita de azúcar
- Zumo de medio limón
- Soda o gaseosa

Preparación:

Mezcle el azúcar y el jugo de limón directamente en un vaso alto (*Collins*) lleno de hielo. Añada la ginebra y agite suavemente. Rellene con la soda.

Adorne con rodaja de limón y cereza al marrasquino.

Variaciones:

- Brandy Collins (brandy)
- Jack Collins (Jack Daniel's)
- John Collins (whisky Bourbon)
- Mike Collins (whisky irlandés)
- Pedro Collins o Rum Collins (ron)
- Sandy (o Jock) Collins (whisky escocés)
- Camarada Collins (vodka)

Silver Fizz

Ingredientes:

- 45 ml de ginebra
- 30 ml de jugo de limón
- 1 clara de huevo
- ½ cucharadita de azúcar
- Soda o gaseosa

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes, menos la soda, en una licuadora.

Sirva en un vaso; y complete con la soda.

Spritzer

Ingredientes:

- 90 ml de vino blanco
- Soda o gaseosa

Preparación:

Ponga el vino en un vaso largo lleno con hielo.

Completar con la soda.

Bebidas sin alcohol

Andaluz

Ingredientes:

- 1/3 de zumo de tomate
- 1/3 de zumo de naranja
- 1/3 de zumo de pomelo

Preparación:

Agite bien todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado.
Se echa en vasos y se sirve en el momento.

Cuatro cuartos

Ingredientes:

- 1/4 de zumo de naranja
- 1/4 de zumo de pomelo
- 1/4 de zumo de piña
- 1/4 de zumo de albaricoque
- 2 golpes de granadina

Preparación:

Echar los ingredientes en un vaso alto y con hielo y remover.
Decorar con rodajas de naranja.

Parson's Special Cocktail (Cóctel especial del párroco)

Ingredientes:

- 180 ml de zumo de naranja
- 4 toques de granadina
- Una yema de huevo

Preparación:

Agite bien todos los ingredientes en una coctelera con cubitos de hielo.
Servir colado sobre un vaso alto.

Poussy Foot

Ingredientes:

- 5/8 de zumo de naranja
- 2/8 de zumo de limón
- 1/8 de puré de manzana

Preparación:

Echar los ingredientes en un vaso alto y con hielo y remover.

Sober Thoughts (Pensamientos sobrios)

Ingredientes:

- 1/2 de zumo de naranja
- 1/2 de zumo de lima
- 1 golpe de granadina
- Agua tónica para completar

Preparación:

Agitar bien los ingredientes en la coctelera, excepto la tónica.

Servir en un vaso de agua con hielo.

Completar con la tónica.

Decorar con rodajas de naranja.

San Francisco

Ingredientes:

- 1/4 de zumo de naranja natural
- 1/4 de zumo de piña
- 1/4 de zumo de limón natural
- 1/4 de zumo de pomelo o de melocotón natural
- 2 golpes de granadina
- 1 clara de huevo
- Soda o gaseosa, hasta rellenar
- 1 rodaja de naranja y otra de limón o lima

Preparación:

En la coctelera introducir los zumos, la granadina, la clara de huevo y 4 cubitos de hielo. Agitar rítmicamente unos segundos.

Servir en copa ancha escarchada con azúcar y granadina.

Rellenar con la soda.

Decorar con las rodajas de naranja y limón o lima.

Curiosidad:

El San Francisco es un clásico entre los clásicos. Muchos zumos para ser natural como la vida misma.

Combinación popular que admite diversas combinaciones de frutas.

The Bells of St. Clements (Las campanas de San Clemente)

Ingredientes:

- 1/3 de zumo de naranja
- 1/3 de zumo de limón
- 1/3 de agua de soda o gaseosa

Preparación:

Echar los ingredientes en un vaso alto y con hielo y remover.
Decorar con rodajas de naranja y limón.

Virgin Mary

Ingredientes:

- Zumo de tomate bien frío
- Una pizca de sal y pimienta negra molida
- 2 chorritos de salsa worcestershire
- 2 gotas de salsa Tabasco
- 1 chorrito de jugo de limón o de lima

Preparación:

Llevar todos los ingredientes a un vaso mezclador y agite con una cucharilla larga hasta que quede todo bien integrado.
Servir en un vaso largo con hielo y decorar con un tallo de apio.