

ROUSSE

cesita saber para elaborar
steles. Sorprenda
invitados con un toque
naga que sus reuniones
odo un éxito.



cócteles

Con las recetas de **550 cócteles**, organizadas por su ingrediente básico (vodka, ginebra, whisky, sin alcohol...), que abarcan desde los grandes clásicos (Mojito, Gin Fizz, Bloody Mary...) hasta las últimas creaciones de los bármans más reputados.

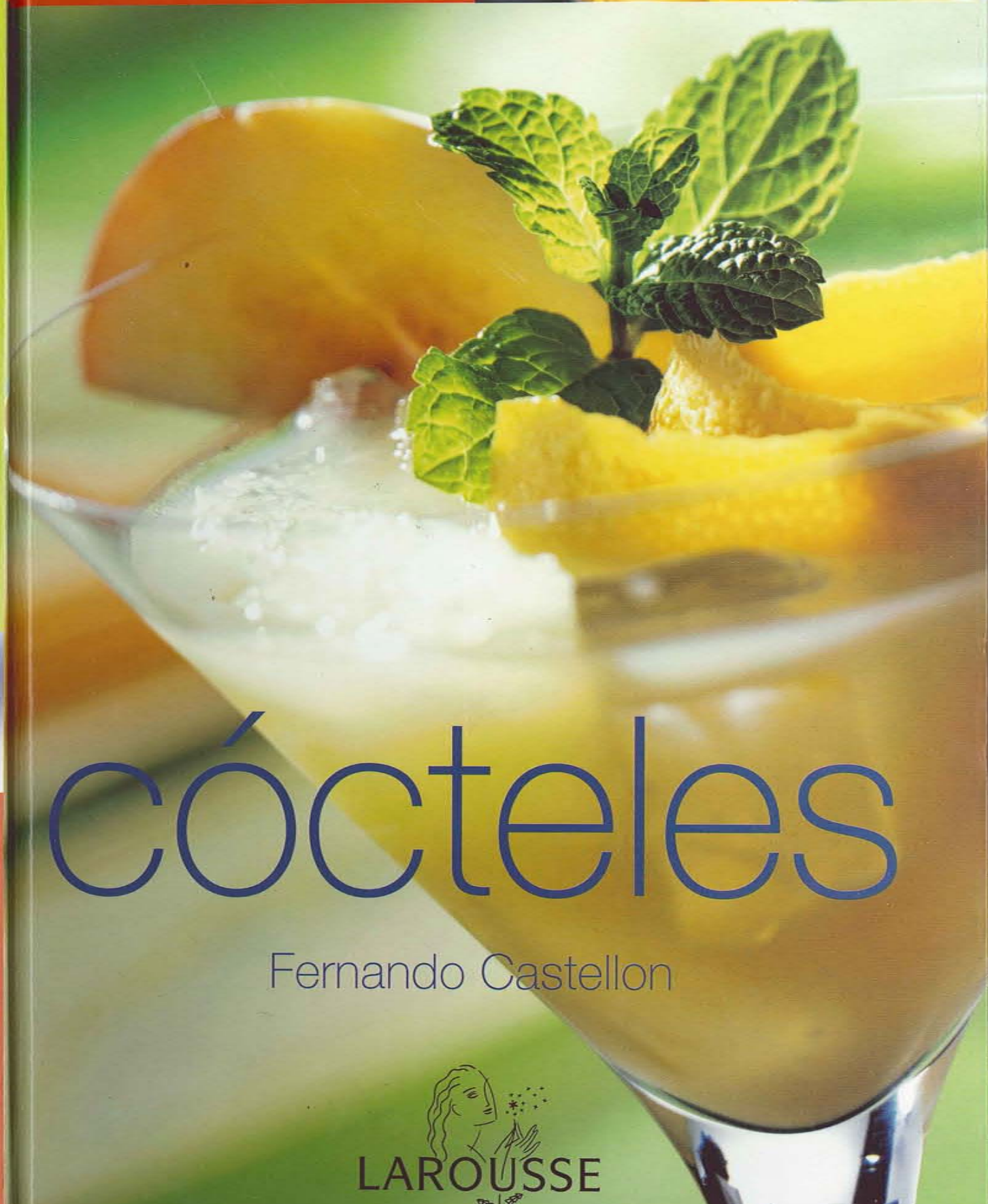
- Una descripción detallada de la historia, los ingredientes y las herramientas imprescindibles en coctelería.
- Explicaciones paso a paso para dominar el sutil arte de la mezcla.
- La historia y las anécdotas que han convertido en míticas muchas de estas bebidas.
- Y para redondear la fiesta, los aperitivos que mejor casan con cada combinado.

Cócteles le ofrece recetas claras acompañadas de más de 600 fotografías e interesantes indicaciones sobre el mejor momento para cada cóctel y su gradación alcohólica, para dosificar bien los placeres.



cócteles

LAROUSSE



cócteles

Fernando Castellon

LAROUSSE

ES UNA OBRA



Mi agradecimiento a las personas que me han animado y ayudado en mi trayectoria profesional: Sylvain Solignac, Pierre Chapeau, Jean-Michel Cochet, Gérard Martron, Jean-Pierre Cointreau, Gérard Chaussée, Colin Peter Field, Charles Schumann, Rafael Ballesteros, Ted Haigh y Philippe Vic, así como a mi esposa, Murielle Legrand-Castellon, por su apoyo en cada momento.

Fernando Castellon

EDICIÓN ORIGINAL

Dirección de la publicación: Carola Strang

Dirección editorial: Colette Hanicotte

Edición: Aude Mantoux-Nicolas, con la colaboración de Françoise Maitre y de Martine Willemin

Creación de las recetas de aperitivos: Coco Jobard

Dirección artística: Emmanuel Chaspoul, con la colaboración de Jacqueline Bloch y de Martine Debrais

Diseño de la obra: Jacqueline Bloch

Compaginación: Sophie Compagne

Cartografía: Laurent Blondel

Iconografía: Bridgett Noizeux

Fotografías de los cócteles, los aperitivos y los interiores de los bares: Nicolas Bertherat

Estilismo: Coco Jobard

Véanse los demás créditos fotográficos al final de la obra

Índice: Marie-Thérèse Ménager

Especial agradecimiento a Mélanie Le Neillon por su colaboración.

EDICIÓN ESPAÑOLA

Dirección editorial: Núria Lucena Cayuela

Coordinación editorial: Jordi Induráin Pons

Edición: Emili López Tossas

Traducción: Imma Estany i Morros

Revisión y corrección: Vicky Santolaria Malo

Maquetación: dos + dos SCCL

Diseño de cubierta: Francesc Sala

© Éditions Larousse, 2004

Título original: Larousse des cocktails

© Spes Editorial, S.L., 2005

Aribau, 197-199, 3º, 08021 Barcelona

Tel.: 93 241 35 05 Fax: 93 241 35 07

larousse@larousse.es ■ www.larousse.es

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes plagieren, reprodujeran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte y en cualquier tipo de soporte o a través de cualquier medio, una obra literaria, artística o científica sin la preceptiva autorización.

ISBN: 84-8332-621-3

Impresión y encuadernación: Canale, Turín (Italia)



Prólogo

Estoy encantado de prologar el Larousse de los cócteles, con cuyo autor, Fernando Castellon, me une la amistad desde hace casi diez años. Fernando posee una impresionante documentación sobre los combinados. Juntos hemos pasado horas y horas reconstruyendo la verdadera historia de algunos de ellos, confrontando ingredientes y datos históricos. La tarea ha sido ardua.

Es cierto que no se pueden proponer fechas sin basarse en hechos irrefutables. A menudo, la fecha de edición de un libro de donde se ha extraído la información sirve como referencia. Así, es posible situar la primera mención de la destilación en 1309, en los textos de Arnau de Vilanova (1245-1313). Tal vez este método existía con anterioridad, pero nada lo demuestra.

Al igual que una obra de William Shakespeare, el arte de los cócteles se presta, por otra parte, a mil y una interpretaciones, por lo que no debe extrañar el hecho de encontrar tres maneras diferentes de preparar los crustas o los scaffas.

Era necesario que un especialista escribiese por fin el libro de referencia sobre este tema. El autor ha trabajado precisamente con este enfoque y no lo ha hecho de modo aleatorio, esperando que las musas guiasen su mente, sino consultando libros sin cesar: los suyos, los de mi colección personal y los de los especialistas asentados en Estados Unidos.

Este Larousse de los cócteles es el fruto de diez años de trabajo y de un minucioso estudio comparativo de todas las interpretaciones propuestas. Allí donde otros habrían dado por buena su propia versión, el autor se ha dedicado a dilucidar los datos de forma objetiva, lo que hace que esta obra tenga un especial interés.

Este libro propuesto por Larousse es fascinante para los profesionales y, al mismo tiempo, absolutamente adecuado para el neófito que descubre este mundo. La información técnica sobre la elaboración de los cócteles nunca ha sido tan clara ni su historia tan fascinante.

Este libro es una fuente de inspiración. Con cada una de sus páginas siento el impulso de acercarme al teléfono y llamar a Fernando. Sinceramente, esta obra me gusta y sé que en adelante nunca estará muy lejos de mi coctelera.

Colin Peter Field,

Primer barman del hotel Ritz de París

Índice

Prólogo de Colin Peter Field, primer barman del hotel Ritz de París	5
Cómo utilizar el <i>Larousse de los cócteles</i>	8
Tabla de equivalencias y leyenda de los pictogramas	11

■ El arte del cóctel perfecto 12

Historia del cóctel	14
Familias de cócteles	24
Síntesis cronológica	27
Los ingredientes del bar	33
El material del bar	43
Normas básicas de los cócteles	47
La preparación de los cócteles	52



■ Recetas de cócteles y de aperitivos 60

Cócteles a base de vodka	62
Cócteles a base de ginebra	88
Cócteles a base de whisky	118
Cócteles a base de ron	140
Cócteles a base de tequila	170
Cócteles a base de brandy	192
Cócteles a base de champán o cava	214
Cócteles a base de otros alcoholes	230
Cócteles sin alcohol	246
Recetas de aperitivos	268



■ Para saber más 289

Elaboración de las bebidas alcohólicas y de los zumos de frutas	290
La terminología del bar	313
Bibliografía del cóctel	323
Índice de los aperitivos	326
Índice de los cócteles de la A a la Z	327
Índice de los cócteles según sus ingredientes	331
Índice de los cócteles según su momento de degustación	347



Cómo utilizar el Larousse de los cócteles

INDICACIÓN DEL ALCOHOL

PRINCIPAL. Permite orientarse fácilmente dentro del apartado de las recetas de cócteles.

CLASIFICACIÓN DE LAS RECETAS.

Según su textura y sabor, ayuda a elegir el cóctel que a cada uno le apetece: seco, refrescante, afrutado, con licor, cremoso o caliente.

RECUADROS SOBRE CÓCTELES EMBLEMÁTICOS.

Revelan la pintoresca historia de estas bebidas y de sus incondicionales más famosos.

Vodka : cócteles con licor

Vodka Stinger

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 5 cl de vodka
- 2 cl de licor de menta incoloro
- 3 o 4 cubitos



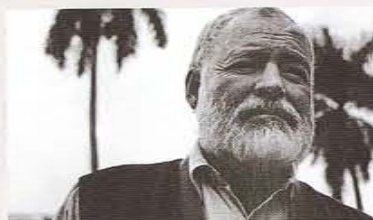
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora de 8 a 10 segundos. Sirva de inmediato.

El Vodka Stinger también recibe el nombre de White Spider. Su sabor recuerda al de las pastillas de mentol.

Cócteles cremosos

Tras los pasos de Hemingway

El Bloody Mary (> a la derecha), de origen misterioso, fue rebautizado en varias ocasiones: Mary Rose en 1939, Red Snapper en 1944 y Bloody Mary en 1946. Parece ser que Ernest Hemingway (en la imagen) hizo todo lo posible para darlo a conocer hasta en China. En una carta a Bernard Peyton de 1947 decía: «Introduje este cóctel en Hong Kong en 1941 y creo que contribuí más que cualquier otro elemento aislado, excepto tal vez el Ejército japonés, a precipitar la caída de esta colonia de la Corona».



86

Bloody Mary

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 12 cl de zumo de tomate
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de salsa Worcestershire*
- 3 gotas de tabasco
- 1 pizca de sal de apio
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 ramita de apio
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la rama de apio) en el vaso mezclador. Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en el vaso largo con un gusanillo.
- Lave la ramita de apio y colóquela dentro del vaso. Sirva de inmediato.



ASTERISCOS.

Señalan los ingredientes menos conocidos y remiten a una definición detallada en el glosario. (> La terminología del bar, p. 313)

Recetas de cócteles y de aperitivos páginas 60 a 288

550 recetas de cócteles con o sin alcohol.

Jungle Joe

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 13 cl de leche entera UHT
- 1 cl de licor de plátano
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Velvet Hammer

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 3 cl de vodka
- 2 cl de licor de cacao moreno
- 2 cl de nata líquida UHT
- Unas virutas de chocolate negro
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Espolvoree las virutas de chocolate. Sirva de inmediato.



Variante: Alexander the Great

Si sustituye 1 cl de licor de cacao por 1 cl de licor de café, obtendrá un Alexander the Great, un trago corto de sabor ligeramente más fuerte, ideal para tomar después del postre.

White Russian

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 3 cl de vodka
- 5 cl de nata líquida UHT
- 2 cl de licor de café
- 4 o 5 cubitos

- Ponga la nata 5 minutos en el congelador. Después, bátala en un bol con un tenedor hasta que adquiera una consistencia cremosa.
- Eche el hielo, el vodka y el licor de café en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Cúbralo con una capa de 2,5 cl de nata montada, ayudándose de la cucharilla mezcladora. Sirva de inmediato.



PICTOGRAMAS.

Permiten ver rápidamente el sistema de mezcla, el tipo de copa o vaso aconsejado y el grado alcohólico de la bebida. (> Leyenda de los pictogramas, p. 11)

VARIANTES. Invitan a descubrir otros cócteles y otros sabores.

PRESENTACIÓN PRÁCTICA DE LOS INGREDIENTES.

En primer lugar, se cita el alcohol principal, y luego se nombra el resto de ingredientes siguiendo el orden en el que aparecen en la receta. Cabe señalar que los profesionales y las escuelas de hostelería proceden de otro modo. (> Normas básicas de los cócteles, p. 47)

45 recetas de aperitivos para acompañar los cócteles.



Algunas sugerencias para acompañar los cócteles a base de arroz alcohólico:
 • dados de polenta con jamón
 • bruschettas con mozzarella y alcañalón
 • pirámides de langostinos con almendras y pimiento
 • salmón de botellina con vinagre y tomate
 • delicias con crema de cacahuetes
 ▶ recetas p. 264

► En cada capítulo, **UNAS MAGNÍFICAS FOTOGRAFÍAS A DOBLE PÁGINA** proponen recetas para organizar un aperitivo, un cóctel o cualquier otra fiesta.

► Ya sean **DULCES O SALADAS**, las recetas (► p. 268) siempre proponen sabores originales y son fáciles de preparar.

El arte del cóctel perfecto

La preparación de los cócteles, páginas 52 a 59

► **TÉCNICAS.** Se explican e ilustran paso a paso: cómo utilizar la coctelera o el vaso mezclador, cómo escarchar una copa, cómo elaborar hielo picado, etc.

► **RECUADROS.** Presentan el método académico que suelen seguir los profesionales, especialmente en los concursos.

La preparación de los cócteles

Preparación en la coctelera

Este método se utiliza cuando es necesario agitar los ingredientes homogéneamente para mezclarlos. Puede tratarse de un líquido, un zumo de fruta más o menos denso, un ingrediente gaseoso, como crema de coco o nata, o incluso de clásicos o yemas de huevo. Se puede utilizar indistintamente una coctelera con filtro, la más común, o una sin filtro, como la coctelera Boston o la continental.

COCTELERA CON FILTRO La coctelera con filtro se compone de tres partes: mezclador, la parte inferior; la parte superior (con el filtro incorporado) y el tapón.

1. Llene un poco más de la mitad de la parte inferior de la coctelera con el volumen de líquidos indicado en la receta, luego agregue los ingredientes requeridos al orden y las cantidades indicadas.
2. Ajuste la parte superior de la coctelera y el tapón.
3. Sujete firmemente la coctelera colocando el pulgar de la mano derecha (o en su caso, izquierda) sobre el tapón y el índice y el anillo de la mano izquierda bajo la parte inferior. Agite la coctelera energéticamente entre cinco y 10 segundos. Cuando la bebida está lo bastante fría, la superficie de la coctelera se empaña.
4. Quite el tapón y, sujetando bien la parte superior, vierta el contenido de la coctelera en la copa o en el vaso designado para el cóctel. Los ingredientes sólidos (como el hielo) son removidos por el filtro. Oscurece el cóctel a la luz y sírvalo de inmediato.

El método académico
 El filtro se pasa más de la mitad de la parte inferior de la coctelera con el volumen de líquidos indicado en la receta. Ajuste la parte superior y el tapón. Sujete firmemente la coctelera colocando el pulgar de la mano derecha (o en su caso, izquierda) sobre el tapón y el índice y el anillo de la mano izquierda bajo la parte inferior. Agite la coctelera energéticamente entre cinco y 10 segundos. Quite el tapón y retire el agua formada por los líquidos. Sostenga la parte superior de la coctelera y agregue los ingredientes requeridos al orden y las cantidades indicadas en la receta. Siga los pasos 2, 3 y 4 indicados más arriba.

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Los volúmenes indicados en decímetros o en onzas se redondean en el valor más próximo.

Centilitros	Dosis	Décimos		Onzas	
		Para un trago corto de 7 cl	Para un trago largo de 18 cl	Onza imperial (Canadá) = 2,843 ml	Onza (Estados Unidos) = 2,957 ml
1 cl	1/4 dosis	1/10	1/10	1/4 oz	1/4 oz
2 cl	1/2 dosis	3/10	1/10	3/4 oz	3/4 oz
3 cl	3/4 dosis	4/10	2/10	1 oz	1 oz
4 cl	1 dosis	6/10	2/10	1 1/2 oz	1 1/4 oz
5 cl	1 1/4 dosis	7/10	3/10	1 3/4 oz	1 3/4 oz
6 cl	1 1/2 dosis	9/10	3/10	2 oz	2 oz
7 cl	1 3/4 dosis	10/10	4/10	2 1/2 oz	2 1/4 oz
8 cl	2 dosis		4/10	2 3/4 oz	2 3/4 oz
9 cl	2 1/4 dosis		5/10	3 1/4 oz	3 oz
10 cl	2 1/2 dosis		6/10	3 1/2 oz	3 1/2 oz
11 cl	2 3/4 dosis		6/10	3 3/4 oz	3 3/4 oz
12 cl	3 dosis		7/10	4 1/4 oz	4 oz
13 cl	3 1/4 dosis		7/10	4 1/2 oz	4 1/2 oz
14 cl	3 1/2 dosis		8/10	5 oz	4 3/4 oz
15 cl	3 3/4 dosis		8/10	5 1/4 oz	5 oz
16 cl	4 dosis		9/10	5 3/4 oz	5 1/2 oz
17 cl	4 1/4 dosis		9/10	6 oz	5 3/4 oz
18 cl	4 1/2 dosis		10/10	6 1/4 oz	6 oz

LEYENDA DE LOS PICTOGRAMAS

MÉTODO DE MEZCLA	COPA O VASO ACONSEJADO	GRADO DE ALCOHOL
Directamente en la copa o en el vaso	Copa de cóctel	Bajo (≤ 16 % vol.)
En el vaso mezclador	Catavinos	Medio (entre 17 y 22 % vol.)
En la coctelera	Copa de vino	Elevado (≥ 23 % vol.)
En la batidora	Copa de champán	
	Vaso de chupito	
	Vaso corto	
	Vaso largo	
	Jarra resistente al calor	



El arte del
cóctel
perfecto

Historia del cóctel

Pese a que sólo se remonta a poco más de dos siglos, la historia del cóctel encierra un sinfín de personajes y anécdotas. Para relatarla bien, es interesante empezar por descubrir la de la palabra cóctel, cuyo significado ha cambiado a lo largo de los años.

Historia de la palabra cóctel

Un origen incierto

Para empezar, ¿de dónde viene esta palabra? No se puede dar una respuesta concreta a la pregunta. Antiguamente, en Inglaterra, designaba un caballo nacido de un cruce de razas al que se le habían cortado los músculos depresores de la cola para que ésta se levantase como la cola de un gallo (*cock tail*). Para algunos, *cóctel* es una deformación de la palabra *coquetier*, recipiente en el que los franceses servían unas curiosas bebidas basadas en mezclas llamadas *coquetel*.

Otros sitúan el origen del término en México, donde se cuenta que vivía una princesa llamada *Coctel* cuyo padre elaboraba unas misteriosas mezclas bebibles. Y hay quienes lo asocian a un probable uso en las tabernas de plumas de gallo (*cock*, en inglés) para distinguir las bebidas. Seguramente nunca lo sabremos, pero no importa, es más sugerente que las leyendas que se relatan en los bares perduren.

La primera aparición impresa

Por el contrario, sabemos exactamente dónde y en qué lugar la palabra *cóctel* apareció impresa por primera vez. Fue en mayo de 1806, en *The Balance and Columbian Repository*, un periódico de la ciudad de Hudson, en el estado de Nueva York, cuando un lector, intrigado, formuló al director la siguiente pregunta: «Señor, he leído su artículo publicado el día 6 de este mes acerca de un candidato demócrata [...] titulado *Loss, 25 do. cock tail*. ¿Tendría la amabilidad de explicarme en qué consiste ese tipo de refresco? [...] He oído hablar del *orum*, del *phlegm cutter*, del *fog-driver*, [...] pero nunca en mi vida, y tengo ya muchos años, había oído hablar antes de *cock tail*.

¿Es una especialidad de la región o se trata de un nuevo invento? ¿Expresa este nombre el efecto de dicha bebida en una parte concreta del cuerpo? [...]».

El director respondió al lector el 13 de mayo de 1806: «*Cock tail* es una bebida estimulante a base de espirituosos de todo tipo, azúcar, agua y bitters; coloquialmente se llama *bittered sling* y se supone que es una excelente poción para la campaña electoral, porque da brío al corazón a la vez que enturbia la cabeza [...] También se dice que puede ser de gran utilidad para un candidato demócrata, ya que quien ha tomado un vaso de *cock tail* puede tragarse cualquier cosa».

Toda una serie de significados

Hoy en día la palabra *cóctel* se utiliza para designar todo tipo de bebidas compuestas al menos por dos ingredientes, pero el sentido de este término ha conocido cambios sustanciales. Cuando apareció en Estados Unidos, al principio del siglo XIX, la palabra *cóctel* designaba un tipo de mezcla específico, compuesto de aguardiente, azúcar, agua y bitters (extractos amargos). Más adelante, en la década de 1890, este vocablo se empleó para denominar una bebida preparada en un vaso mezclador o en una coctelera y servida *straight up*, es decir, sin hielo. Las otras mezclas de bebidas existentes por aquel entonces se denominaban, simplemente, *mixed drinks*.

A partir de la década de 1920, el sentido de la palabra *cóctel* siguió ampliándose para finalmente englobar todos los combinados. Por extensión, también designa la reunión durante la cual se sirven estas bebidas y a la que conviene que las damas acudan con un vestido de cóctel.

Prehistoria del cóctel

Las bebidas se mezclan desde la Antigüedad. Por aquel entonces se consumían unas mixturas elaboradas con vino, miel, hierbas, especias y condimentos. Mucho más tarde, con la llegada de los aguardientes y de los licores, los monjes y los boticarios empezaron a elaborar unos preparados, destinados sobre todo a uso medicinal que, con el tiempo, se convirtieron en aperitivos o digestivos. En las islas del Caribe, desde finales del siglo XVII, se conoce el ponche, una mezcla de té, ron, azúcar y especias. Hacia 1740, el Grog apareció en la Armada británica, cuando el almirante Vernon, apodado *Old Grog* por los marines, obligaba a éstos a diluir su ración diaria de ron en agua. Por su parte, a los militares ingleses del Ejército de las Indias se les ocurrió mezclar ginebra con una bebida a base de quinina, mejunje que tomaban para protegerse de la malaria; así, adelantándose a su tiempo, inventaron el gin-tonic.

Más o menos en esa misma época, en los clubes ingleses y en las tabernas estadounidenses se acostumbraban a preparar grandes cantidades de combinados en unos recipientes llamados *bowl* o *cup*. Las bebidas preparadas en esas vasijas se servían en copas, unas veces calientes (como ciertos ponches), otras a temperatura ambiente y otras frías, ya que en las grandes ciudades se disponía de hielo procedente de los glaciares o de las montañas nevadas más próximas.

► Grabado extraído del manual *How to Mix Drinks of the Present Style* (1888), en el que aparece Harry Johnson. El barman vierte un cóctel preparado con una coctelera Boston en diez copas a la vez.



HARRY JOHNSON

Harry Johnson es el autor del primer manual del barman, escrito en Nueva York en 1882 y titulado *New and Improved Bartender's Manual*. A diferencia del primer libro de cócteles de Jerry Thomas (▷ p. 16), la obra de Johnson incluye capítulos dedicados a la organización del bar, el material, los ingredientes, el arte de las mezclas y el servicio. El libro cuenta también que Johnson se movía por el mundo de los *saloons* y de los hoteles desde su adolescencia, que aprendió a mezclar bebidas en San Francisco, que trabajó durante 40 años en los principales establecimientos de Nueva York y del país, y también en Europa, etc. En 1869, en un concurso organizado en Nueva Orleans, incluso logró el título de mejor barman de Estados Unidos.

El auge del cóctel (de 1800 a 1850)

Como hemos visto, la palabra *cóctel* hizo su aparición en torno a 1800, pero hubo que esperar unos cincuenta años hasta que el consumo de combinados experimentó un verdadero apogeo en Estados Unidos. Aunque los aguardientes como el coñac, la ginebra, el ron y el whisky de centeno se podían encontrar en todos los estados de ese país, no sucedía lo mismo con los licores y el hielo natural, que sólo era posible adquirir en grandes ciudades como Nueva York, Nueva Orleans y San Francisco. Por otra parte, es significativo que todos los grandes pioneros del bar estadounidense, como Jerry Thomas, Harry Johnson y William Boothby, de los que hablaremos en las páginas siguientes, oficiaran en una o varias de estas ciudades.

De la taberna al bar (de 1850 a 1890)

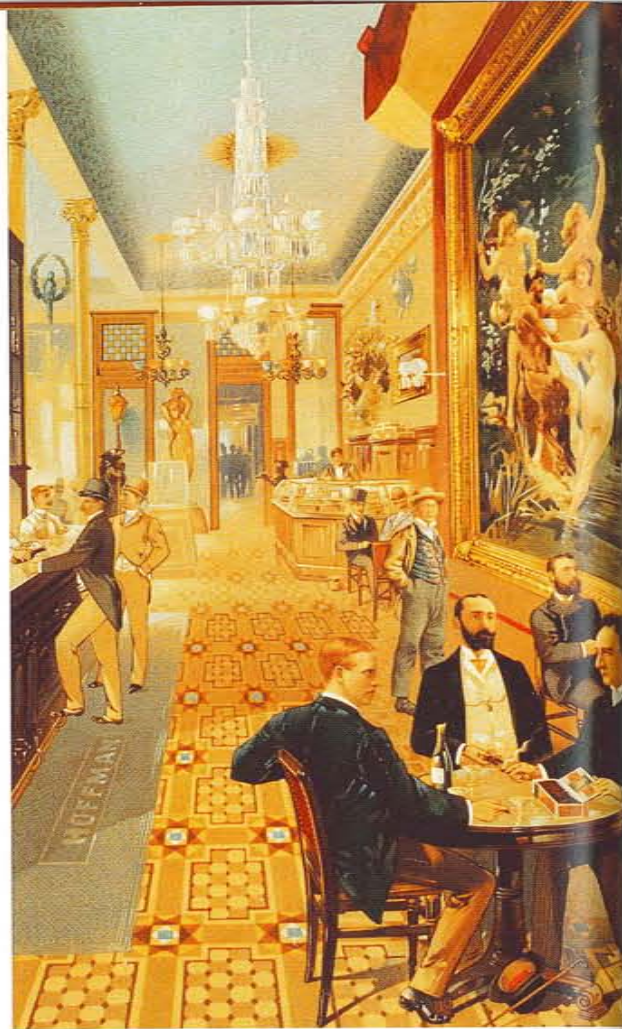
Mientras la moda de los cafés, de influencia vienesa, se extendía por Europa, al otro lado del Atlántico se pasaba de la taberna al bar. El bar era el descendiente del *saloon*, un término aparecido a principios del siglo XIX que distinguía el lugar donde se bebía del lugar en el que se comía. *Bar* designaba el espacio en el que se preparaban las bebidas, es decir, el mostrador, a menudo equipado con una barra de metal. Por extensión, *bar* se convirtió en el nombre del lugar donde se servían bebidas, pero no sustituyó al *saloon* hasta finales del siglo XIX.

La invención del hielo artificial

A mediados del siglo XIX, en Europa surgió otra novedad: el hielo artificial, que desempeñó un papel decisivo en la historia de los cócteles. En 1834, una máquina ideada en Londres por el estadounidense Jacob Perkins (1766-1849), que usaba éter como refrigerante, ya permitía conservar durante bastante tiempo el hielo procedente de las montañas. En 1859, el francés Ferdinand Carré (1824-1900) inventó una nueva máquina que funcionaba con amoníaco; por primera vez se pudo producir hielo artificial a gran escala.

Los primeros manuales prácticos

Existían ya todas las condiciones para que los combinados fueran un éxito. Entre los numerosos barmans que se interesaron por la práctica de realizar mezclas, existe uno cuyo nombre es preciso recordar, ya que se hizo famoso. Se trata de Jeremiah P. Thomas, alias *Jerry Thomas*, quien en 1862 publicó en Nueva York el título de resonancias francesas *The Bon Vivant's Companion or How to Mix Drinks* (Cómo mezclar las bebidas), el primer libro sobre combinados y cócteles, que incluye las 236 recetas más populares del momento. Un manual sobre la fabricación de licores y jarabes, escrito por Christian Schultz, vio después la luz; esta obra ayudó a quienes tenían dificultades para conseguir algunos ingredientes a crear otros productos de sabor similar. Posteriormente, en 1876, se pu-



▲ El Hoffman House Bar, local emblemático de Nueva York donde se reunían los hombres de negocios y los artistas de moda, según una litografía de finales del siglo XIX.

blicó una segunda edición revisada titulada *The Bar-Tender's Guide* (La guía del barman), que contenía, además de las de la primera edición, unas cincuenta nuevas recetas. En 1887 se publicó, a título póstumo, una tercera edición revisada con una nueva selección de más de 280 cócteles.

Las primeras grandes figuras del bar estadounidense

En el siglo XIX, dos «mixólogos» (expertos en mezclas), Harry Johnson y William Boothby, contribuyeron, como Jerry Thomas había hecho anteriormente, al prestigio del oficio de barman publicando sus propias obras, cada una de ellas con tres ediciones sucesivas. Estos libros resultan de gran interés, dado que permiten observar la evolución de las prácticas en el bar a lo largo de los años.

En este tipo de obras, los autores daban poca información sobre sí mismos. Afortunadamente, en los periódicos locales se publicaron artículos sobre los grandes barmans en diversas ocasiones. Existe una entrevista a Jerry Thomas publicada el 28 de marzo de 1882 por el periódico *New York Sun* con ocasión de la subasta de su colección de caricaturas y dibujos de artistas estadounidenses. El artículo nos ofrece algunas revelaciones sobre la vida de Thomas, a quien sus clientes, admirados, apodaron *El Profesor*.

Éste es un pasaje del mismo: «[...] ¿Estadounidense?», prosiguió Thomas, sorprendido. «Pues sí, y también marinero. Nací en Watertown, condado de Jefferson, hace cincuenta años, y he navegado por todo el mundo como un simple marinero. Desembarqué en San Francisco en 1849 y me fui a las montañas a buscar oro. [...] Volví a Nueva York con 16000 dólares y durante un tiempo vestí guantes de piel y frecuenté la alta sociedad; luego abrí un bar con George Earle junto al museo Barnum, donde ahora está el edificio del *Herald [Tribune]*. En [18]53 entré a trabajar como barman en la Mills House de Charleston; más tarde ejercí mi talento en Chicago, Saint Louis y a lo largo del Mississippi; luego regresé y preparé algunos combinados en el Metropolitan. A continuación, viajé para asistir al combate entre Heenan y Sayers; antes había visto veintiuno y desde entonces he visto siete. Me nombraron encargado del bar en el Occidental Hotel de San Francisco en 1863; estuve de paso en Virginia City y regresé aquí en 1866, año en que, con mi hermano George M., que ahora está retirado y vive en la calle 21, abrí un local en el número 937 de Broadway, cerca de la Quinta Avenida, donde ahora se encuentra Johnson's, justo debajo de la calle 22. Era un buen local. Al cabo de dos años, la recaudación del bar ascendía a 400 dólares diarios, y era agradable ver a los clientes echar una ojeada a los dibujos de Thomas Nast antes de sentarse para pedir. [...] Lo dejamos en 1871 para irnos adonde ahora está Bijou, donde nos quedamos un tiempo, siempre con esos dibujos a nuestro alrededor. Pero en 1876 lo vendí; John Morrissey lo compró para convertirlo en una sala de billares».

En otro artículo aparecido en *The New York Times* el 15 de diciembre de 1885 nos enteramos de que Jerry Thomas había muerto el día anterior, en su domicilio de Nueva York, víctima de una crisis de apoplejía. Tenía 55 años y el artículo citaba dos de sus célebres inventos: el Tom & Jerry (▷ p. 169) y el Blue Blazer (▷ p. 139).

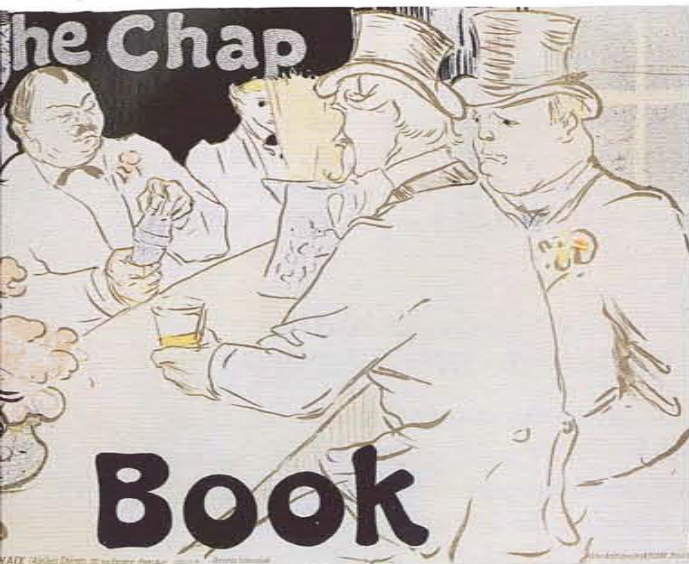
La escuela de Estados Unidos (de 1860 a 1890)

Las primeras asociaciones de barmans

Muy pronto, los profesionales del bar empezaron a organizarse. En 1866 se agruparon en Chicago para crear la Bartenders and Waiters Union (Unión de Barmans y Camareros), y en la década de 1890 nació la National Bartenders Association (Asociación Nacional de Barmans). Al mismo tiempo, se publicaron numerosas obras relativas al bar y a los cócteles; entre 1860 y 1900 aparecieron no menos de una cuarentena. Hoy nos aportan valiosas informaciones, tanto sobre los ingredientes utilizados en esta o aquella época como sobre la aparición de los grandes clásicos, como el John Collins (▷ p. 101) en la década de 1860, el Gin Fizz (▷ p. 100) en la de 1870, el Manhattan (▷ p. 122) en la de 1880 y el Old-Fashioned (▷ p. 122) en la de 1890.

WILLIAM BOOTHBY

Unos años después de que lo hiciera Harry Johnson (▷ p. 15), en 1891 William Boothby publicó en San Francisco su primer libro, titulado *Cocktail Boothby's American Bartender*, que fue presentado como el único tratado práctico de «mixología», es decir, la ciencia de las mezclas (*mixology* y *mixologist* son términos que aparecieron en San Francisco a finales de la década de 1880). El autor, apodado *Cocktail Boothby* en su profesión, se presentaba a sí mismo como el primer «mixólogo», pero no se sabe si fue él quien inventó el término. Gracias a las diferentes reediciones de su manual, se han recopilado valiosas informaciones sobre la evolución de los cócteles y de las prácticas en el bar.



▲ Cartel encargado a Henri de Toulouse-Lautrec por la revista estadounidense *The Chap Book*. Representa una escena en un bar estadounidense situado en el número 33 de la calle Royale de París (1895).

El destino de los grandes clásicos

Gracias a todas estas obras, constatamos que algunas recetas como el Manhattan no han sufrido ningún cambio en el curso de más de un siglo. Pero también observamos que otros cócteles, en cambio, se han transformado completamente a lo largo de las décadas, lo que confirma que, al evolucionar el gusto del consumidor, el barman debe saber adaptarse a los cambios. Es el caso del dry martini (▷ p. 92).

FRANK NEWMAN

Poco antes de 1900, Frank Newman, de origen británico, se hizo cargo del bar del Grand Hotel de París, situado frente a la Ópera Garnier. Para darse a conocer publicó una obra, *American-Bar*, que fue revisada en 1904 y en la que apareció la primera referencia escrita al dry martini. Más tarde Newman abrió su propio establecimiento, The Cosmopolitan, en Asnières, en el departamento de Hauts-de-Seine, cerca de París. A él se debe la creación, en 1927, del Diabola (▷ p. 92), un trago corto elaborado con ginebra, Dubonnet rojo y leche de almendras.

Cuando apareció en 1884, este cóctel se denominó Martínez, antes de convertirse en martini en 1888 (cabe señalar que para los europeos el nombre se presta a confusión, ya que el martini —o dry martini— no tiene nada que ver con el aperitivo italiano de la casa Martini & Rossi, cuya creación se remonta a 1863). La receta del martini entonces se componía de ginebra, vermut rojo, un bitter concentrado (parecido a la angostura) y una cáscara de limón como elemento decorativo.

En la década de 1890 se produjo una primera evolución del martini: se podía utilizar bitter de naranja en lugar de la angostura, y una guinda podía sustituir a la corteza de limón. A comienzos del siglo XX, el nombre del cóctel y de su composición cambiaron de nuevo: se convirtió en el dry martini, el vermut seco reemplazó al vermut rojo y, para resaltar el lado seco de la bebida, se propuso un nuevo complemento, la aceituna verde. Frank Newman, primer barman del Grand Hotel de París, fue quien publicó esta receta en 1904, en la segunda edición de su libro *American-Bar*.

La internacionalización del cóctel (hacia 1900)

Los combinados se convirtieron en una especialidad estadounidense y, con ocasión de las exposiciones universales que se sucedieron en el siglo XIX a ambos lados del Atlántico, los barmans estadounidenses descubrieron al resto del mundo el encanto de esas «bebidas americanas». Cuando los primeros bares de cócteles abrieron sus puertas en Gran Bretaña, Francia y Alemania, espontáneamente se les dio el nombre de «bares americanos». Así, a principios de la década de 1900, la moda de los cócteles ya se había extendido por Europa.

En Londres, entre los primeros protagonistas de esta expansión, encontramos al barman estadounidense Leo Engel, quien a finales de la década de 1870 dio a conocer las «bebidas americanas» a los clientes del gran restaurante Criterion, en Picadilly Circus. Poco después, en la capital británica se fundó una revista profesional, *Barman and Barmaid*.

En Francia, la moda de la lengua inglesa y el

atractivo de lo procedente del Nuevo Mundo fomentaron la afición a los cócteles. En París, Louis Fouquet disponía de un gran surtido de bebidas estadounidenses en su restaurante, el Fouquet's, en los Campos Elíseos, que abrió poco después de publicar un libro sobre cócteles en 1896. Por aquel entonces, a los turistas estadounidenses que visitaban el barrio de la Ópera les encantaba poder saborear su cóctel favorito en el Grand Hôtel o, en la calle Daunou, en el Chatam y en el New York Bar (que se convirtió en el Harry's Bar).

De la ley seca (1919-1933) a la posguerra

El período de la ley seca constituyó una etapa importante en la historia de los cócteles, dado que el veto de consumir alcohol en Estados Unidos supuso una reacción inmediata no prevista por los legisladores. Las destilerías clandestinas se multiplicaron, se organizó el contrabando, estallaron las guerras de bandas y proliferaron los *speakeasies*, despachos de bebidas donde se servía alcohol a escondidas.

▼ Operación de control policial de un stock de alcohol en Filadelfia (Pennsylvania), en 1924, en plena ley seca.



CONSTANTINO RIBALAIQUA VERT

Constantino Ribalaigua Vert (?-1952), originario de Cataluña, desembarcó en Cuba a principios de la década de 1910. Encontró un empleo en el café La Florida de La Habana, donde destacó preparando cócteles. Sus clientes le apodaron *Constante* por su extremada constancia en el trabajo. En 1918 pasó a ser propietario de La Florida y lo convirtió en un establecimiento famoso. En esa época se servía el daiquiri *frappé*, es decir, con hielo picado; más tarde, con la aparición de la batidora eléctrica a finales de la década de 1920, Ribalaigua propuso a su clientela una nueva versión de este cóctel: el Frozen Daiquiri (▷ p. 148). Su bar, que fue rebautizado como Floridita hacia 1940, se convirtió en el templo del daiquiri.

Los estadounidenses en Cuba

Al mismo tiempo, había un gran entusiasmo por viajar a Cuba, donde los turistas estadounidenses de la costa este podían degustar, con total impunidad, las últimas novedades, preparadas con ron local y elaboradas por barmans exiliados. En La Habana, conocida como «el pequeño París del Caribe» a principios del siglo XX, flore-

HARRY McELHONE

Antes de abrir su establecimiento en París en 1923 (el Harry's New York Bar), Harry McElhone (1890-1958) trabajó en el Plaza de Nueva York, en los casinos de Enghien y de Niza, así como en el Ciro's de Londres y en Deauville. Era de origen británico y se dio a conocer en la profesión con la publicación en Londres, en 1919, de un pequeño libro, *ABC of Mixing Cocktails*. Unos años más tarde, abrió un club para los amantes del cóctel, el llamado International Bar Flies, y logró articular una red internacional de establecimientos dispuestos a acogerlos. McElhone contribuyó al prestigio de la profesión de barman creando varios cócteles que se convirtieron en clásicos, como el French 75 (▷ p. 220) y el Monkey Gland (▷ p. 109).

cieron establecimientos donde uno podía degustar excelentes cócteles refrescantes, como el julepe de menta (▷ p. 131), elaborado con ron local en lugar de bourbon. Los barmans profesionales de Cuba se organizaron rápidamente y en 1924 crearon el Club de los cantineros, donde se formaba a los barmans de la isla, lo que garantizaba la calidad del servicio a la clientela estadounidense. El primer manual del club en 1930, que contenía no menos de 600 recetas, muestra el nivel de conocimientos de los barmans cubanos. En esta época aparecieron bares míticos como La Florida, el Sloopy Joe's y la Bodega del Medio. Muchos de los cócteles considerados hoy clásicos nacieron en Cuba, como el daiquiri (▷ p. 147) y sus variantes, el Presidente (▷ p. 142), el Mary Pickford (▷ p. 161), el cubalibre (▷ p. 146) y el mojito (▷ p. 151).

La vitalidad de los barmans en Europa

En las grandes ciudades europeas también se asistió a una proliferación de los bares de cócteles contiguos a los hoteles y de los «bares americanos», donde se servían los cócteles más sofisticados. Así, en la época en que la ley seca imperaba en Estados Unidos, la internacionalización del

► La cantante y bailarina estadounidense Joséphine Baker (1906-1975) tomando un cóctel.



cóctel se acentuó. Varios barmans estadounidenses se exiliaron, como Harry Craddock, que entró a trabajar en el Savoy Hotel de Londres. En París, la clientela cosmopolita también atrajo a grandes barmans europeos, algunos de los cuales se instalaron definitivamente en la ciudad, como Frank Meier, de origen austríaco, que asumió la dirección del bar del hotel Ritz, en la calle Cambon, cuando se inauguró en 1921. El inglés Harry McElhone compró de nuevo el New York Bar de la calle Daunou en 1923 y lo bautizó como Harry's New York Bar, hoy conocido con el nombre de Harry's Bar.

En ese momento se inventaron muchos de los clásicos, como el Americano (▷ p. 233), el Side-Car (▷ p. 201), el French 75 (▷ p. 220) y el Red Lion (▷ p. 111).

El final de la ley seca

Ante el escaso efecto de la ley, la prohibición se abolió en Estados Unidos en 1933, pero no por ello decayó la moda de los cócteles, sino que fue en aumento. Quedaba bien tener un bar en casa y los cócteles, fiestas en las que uno se reunía con sus amigos antes de la hora de la cena, se convirtieron en una costumbre cotidiana.



▲ La terraza de Le Select, en los Campos Elíseos, un «bar americano» típico entre los establecimientos que abrieron en Europa los barmans estadounidenses exiliados en la década de 1920 a causa de la ley seca.

Hacia 1930 se abrió en París la Maison du Cocktail, especializada en la venta de material para elaborar cócteles. Éstos estaban en la cresta de la ola, impulsados por las películas de Hollywood, donde su consumo era omnipresente. La casa Nicolas, especializada en la venta de vinos de calidad, se rebeló contra esta invasión y pidió al dibujante Paul Iribe (1883-1935), compañero de Coco Chanel, que realizase una dura campaña publicitaria en contra de los cócteles.

El cóctel en suspenso (de 1945 a 1980)

Tras la Segunda Guerra Mundial, las circunstancias favorables que habían permitido

FRANK MEIER Y JEAN AZIMONT

El austríaco Frank Meier empezó a trabajar en el hotel Ritz de París cuando se abrió el bar (Le Café Parisien), en 1921, en la calle Cambon. Para recibir a sus primeros clientes inventó el cóctel Royal Highball (▷ p. 226), una elegante combinación de coñac, champán y fresas frescas. Cuando llegó el éxito, empezó a recibir a los clientes en las mesas, mientras un equipo de barmans preparaba los cócteles. En 1936, Le Petit Bar abrió junto al Café Parisien y fue confiado a uno de los barmans, Jean Azimont, alias Bertin, contratado en 1926. Tras la muerte de Meier en 1947, Azimont tomó el relevo hasta 1975; durante este período, trabajó amistad con el escritor estadounidense Ernest Hemingway, un habitual de estos locales. Hoy, Le Café Parisien se ha convertido en el Bar Cambon y Le Petit Bar se llama Bar Hemingway.

VICTOR BERGERON, ALIAS TRADER VIC

En 1932, el estadounidense Victor Bergeron (1902-1984) abrió en Oakland, en la bahía de San Francisco, un establecimiento llamado Hinky Dink's, donde la decoración, la cocina y las bebidas estaban inspiradas en la cultura polinesia. Al término de la ley seca, empezó a vender cócteles tropicales, como hacía Don The Beachcomer (▷ p. 23) en Hollywood. Su negocio funcionaba muy bien y Victor Bergeron rebautizó su restaurante con el nombre con el que lo apodaban sus clientes: Trader Vic (Vic el comerciante). Escribió varios libros que fueron obras de referencia en materia de bebidas y cocina polinesia, entre ellos *Trader Vic Bartender's Guide*, publicado en 1947 y revisado en 1972. En él encontramos las recetas de numerosos cócteles inventados por Bergeron, como la del Scorpion (▷ p. 164) y la del Mai Tai (▷ p. 150), que se le atribuye.

a los cócteles entrar en los hábitos de consumo de los europeos dieron paso a unos tiempos difíciles. Aunque se crearon nuevas recetas, como es el caso del Bellini (▷ p. 224), el café irlandés (▷ p. 139) y el Black Russian (▷ p. 84), los cócteles vieron disminuir su atractivo e incluso se pasaron de moda. Cuando alguien encontraba una coctelera en el desván o en un anticuario, la usaba como objeto decorativo, olvidando su función inicial. Pese a todo, el arte de preparar cócteles se mantuvo gracias a la clientela internacional que frecuentaba los bares de los grandes hoteles. En su país de origen, los cócteles funcionaban algo mejor. Los grandes clásicos como el Bronx (▷ p. 107), el Clover Club (▷ p. 116) o el Sazerac (▷ p. 123) fueron sustituidos por nuevas recetas, como el Mai Tai (▷ p. 150), el Moscow Mule (▷ p. 73) y el Margarita (▷ p. 176). El éxito del vodka en Estados Unidos contribuyó a la generalización del *long drink* o trago largo. En efecto, nada más sencillo que añadir una medida de vodka a uno o varios zumos de frutas, como es el caso del destornillador o Screwdriver (▷ p. 82).



▲ Portada de 1952 del periódico alemán *Er, Die Zeitschrift für den Herrn* («Él, la revista del hombre»).

El retorno del cóctel (desde 1980 hasta la actualidad)

La aparición del *flair*

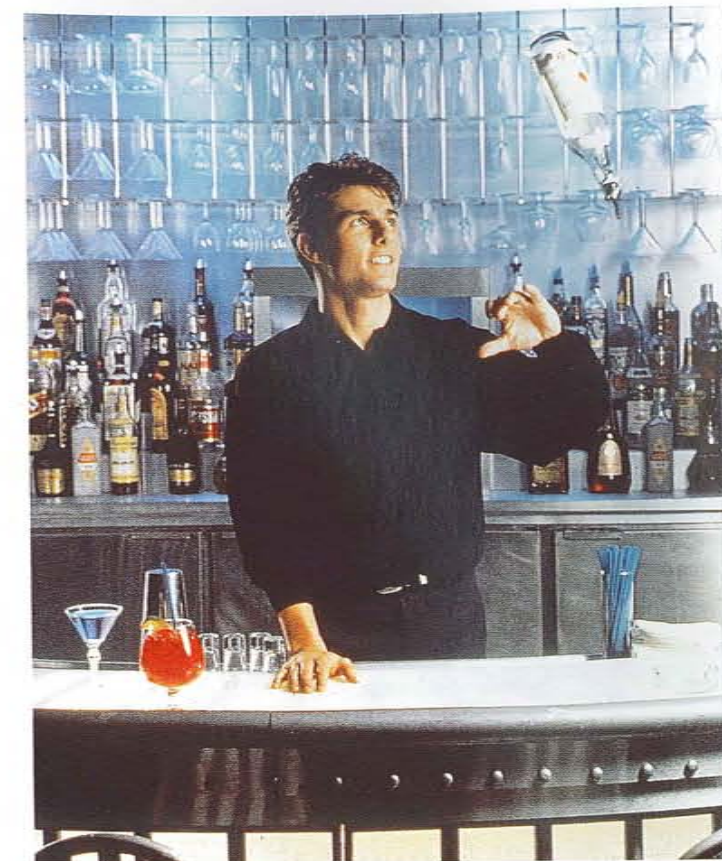
En 1988, con la llegada del filme de Roger Donaldson *Cocktail*, interpretado por Tom Cruise, apareció un nuevo fenómeno. En esta película se ve al actor estadounidense preparar cócteles haciendo voltear las botellas ante la mirada pasmada de sus clientes. Este modo de hacer, llamado *flair*, pasó a ser objeto de concursos y tuvo un gran éxito entre los profesionales que ejercían su actividad en ambientes festivos.

Se distingue entre el *working flair* («malabarismo productivo») y el *exhibition flair* («malabarismo de animación»). El *flair* productivo consiste en efectuar movimientos con las botellas mientras se preparan las bebidas —directamente en la copa o en la coctelera. Estos movimientos se pueden realizar con botellas llenas provistas de un tapón vertedor. En cuanto al *flair* de animación, requiere una técnica y una destreza espectaculares, ya que los movimientos implican rotaciones completas de la botella sobre sí misma, lo cual no es posible si las botellas contienen más de seis centilitros de líquido. Sea como sea, los dos tipos de *flair* exigen un entrenamiento a fondo por parte del barman, puesto que la manipulación puede resultar peligrosa, tanto para quien la practica como para los que miran. Estas proezas técnicas fueron el origen de un resurgimiento del interés por el cóctel.

Creaciones adaptadas a una nueva clientela

Desde la década de 1980 han surgido nuevas recetas que enseguida se han impuesto internacionalmente. Entre estas novedades imprescindibles hay que citar el Cosmopolitan (▷ p. 64), que en apenas diez años se ha convertido en uno de los cócteles más demandados. Este combinado responde perfectamente a las nuevas expectativas de los consumidores que desean tomar cócteles con poco alcohol para poder así degustar varios en una misma noche.

«Menos cantidad y más calidad» parece ser la línea directriz de esta nueva tendencia. Los barmans se adaptan y redescubren las propiedades de las frutas frescas que dieron éxito a los cócteles cubanos en su gran época. La nueva familia de cócteles *fresh fruit martinis*, como el Melon Martini (▷ p. 65), resulta de lo más exquisita. Se trata de zumos de fruta fresca o zumos de hortalizas que, combinados con un aguardiente discreto, como el vodka, forman una mezcla afrutada pero no demasiado dulce. Y para quienes les gustan los cócteles fuertes, siguen existiendo el Vodka Martini Extra-Dry (▷ p. 67), el dry martini (▷ p. 92), el Manhattan (▷ p. 122), el Old-Fashioned (▷ p. 122) y el Sazerac (▷ p. 123).



▲ El actor Tom Cruise en una escena de *flair* de la película de Roger Donaldson *Cocktail* (1988).

DONN BEACH, ALIAS DON THE BEACHCOMBER

Don Beach (1907-1989) llegó a Hollywood a la edad de 24 años, después de viajar a Jamaica, Australia y Tahití. Allí conoció a personas que estaban vinculadas con la industria del cine, lo que le permitió participar como asesor en producciones cuya acción se desarrollaba en los mares del Sur. En 1935 abrió un pequeño restaurante en Hollywood, el Don the Beachcomber (literalmente, «Don el raquero»). Después de la ley seca, participó con Trader Vic (▷ p. 22) en el movimiento tiki (los *tikis* son estatuas que representan a la diosa polinesia homónima), creó numerosos cócteles tropicales, entre ellos el Zombie (▷ p. 165), el más conocido, y contribuyó a dar a conocer la cultura polinesia.

Famílias de cócteles

Desde principios del siglo XIX, tanto en Estados Unidos como en Europa, los combinados se han preparado según unas recetas precisas y catalogadas. Los profesionales se han encargado de diferenciar familias de cócteles en función de los alcoholes y los ingredientes que los componen. Una simple receta a menudo ha dado origen a toda una familia.

Una familia de cócteles se define en función de tres criterios: una combinación de ingredientes dados, un modo de preparación (ya sea directamente en la copa, ya sea en la coctelera o en la batidora) y una forma de servir la bebida resultante.

Cabe señalar que a cada familia le corresponde un vaso o una copa concretos (> p. 46).

Las familias del pasado

Cobblers Esta familia de tragos cortos apareció en Estados Unidos antes de 1810. Originariamente, un *cobbler* se elaboraba a partir de un vino, un vino espumoso o incluso un vino fortificado (uno fuerte tipo oporto o jerez). Las recetas más populares eran el Sherry Cobbler y el Whiskey Cobbler. Un *cobbler* se prepara directamente en un vaso corto con cubitos. Se compone de un aguardiente y azúcar, y se decora con frutas, como rodajas de naranja o bayas de temporada.

LOS DOS TIPOS DE CÓCTELES

Trago corto (short drink). Mezcla más o menos fuerte según la proporción de ingredientes con alcohol, cuyo volumen no supera los 12 cl, aproximadamente.

Trago largo (long drink). Bebida «alargada», es decir, diluida, con un volumen superior a 12 cl, aproximadamente, razón por la cual su grado alcohólico está rebajado.

Cóctel Término genérico cuyo significado ha evolucionado mucho a lo largo de las décadas (> p. 14). Actualmente designa una bebida, alcohólica o no, compuesta por dos ingredientes como mínimo.

Crustas Esta familia de tragos cortos fue inventada en la década de 1840 por Joseph Santini en el City Exchange de Nueva Orleans. Las recetas más conocidas eran el Brandy Crusta y el Whiskey Crusta. Un *crusta* se prepara directamente en un vaso pequeño de vino, con hielo, y se compone de un aguardiente, zumo de limón, azúcar y un bitter concentrado. Se decora con una tira de cáscara de limón colocada alrededor del vaso.

Daisies Esta familia de tragos largos apareció en Estados Unidos en la década de 1870. Las recetas más populares eran el Brandy Daisy y el Gin Daisy. Un *daisy* se prepara directamente en un vaso largo, y consta de un aguardiente, zumo de limón, azúcar, curasao y agua con gas.

Egg nogs Esta familia de tragos largos se inventó en Estados Unidos antes del 1800. Las recetas más populares eran el Brandy Egg nog y el Rum Egg nog. Un *egg nog* se prepara en la coctelera, con cubitos, y se sirve en un vaso largo. Contiene un aguardiente, una yema de huevo, leche y azúcar. El *egg nog* parece ser el descendiente de una bebida inglesa llamada *posset*, que se elaboraba con los mismos ingredientes, pero con un vino fortificado en lugar

de aguardiente. Aunque era muy apreciado sobre todo en las fiestas de fin de año, también se consumía caliente.

Fix Esta familia de tragos cortos existía en Estados Unidos antes de la década de 1860. Las recetas más populares eran el Brandy Fix y el Gin Fix. Se trata simplemente de un *sour* (> p. 26) decorado con bayas de temporada.

Flips Esta familia de tragos cortos es originaria de Gran Bretaña, donde se inventó antes de 1810. Como el *cobbler*, el *flip* al principio se elaboraba con un vino fortificado. Preparado en la coctelera y servido con hielo, en la década de 1860 se servía en copa de vino. Las recetas más habituales eran el Porto Flip (> p. 203) y el Brandy Flip. Un *flip* se compone de un aguardiente, una yema de huevo y azúcar, y se decora con nuez moscada rallada.

Puffs Esta familia de tragos largos apareció en Estados Unidos en la década de 1890. Las recetas más populares eran el Whiskey Puff y el Brandy Puff. Un *puff* se prepara directamente en un vaso largo, con hielo, y contiene un aguardiente, leche, azúcar y, a veces, agua con gas.

Sangarees Esta familia de tragos cortos probablemente surgió en las Antillas británicas antes de 1820. Las recetas de más éxito eran el Brandy Sangaree y el Gin Sangaree. Un *sangaree* se prepara en la coctelera, con hielo, y se sirve en una copa de vino. Se compone de un aguardiente, oporto tinto y azúcar, y se decora con nuez moscada recién rallada.

Slings Esta familia de tragos cortos se creó en Estados Unidos antes del año 1800. Las recetas más conocidas eran el Brandy Sling y el Whiskey Sling. El *sling* también se tomaba caliente. Se prepara directamente en un vaso corto con hielo, y contiene un aguardiente, agua mineral (con o sin gas) y azúcar. Se decora con nuez moscada rallada.

Smashes Esta familia de tragos cortos parece ser que nació en la década de 1850 en Estados Unidos. Las recetas más populares eran el

Brandy Smash y el Gin Smash. Un *smash* es el equivalente a un julepe (> p. 26) preparado con sólo dos o tres hojas de menta fresca para que sea menos mentolado, y decorado con rodajas de naranja y bayas de temporada.

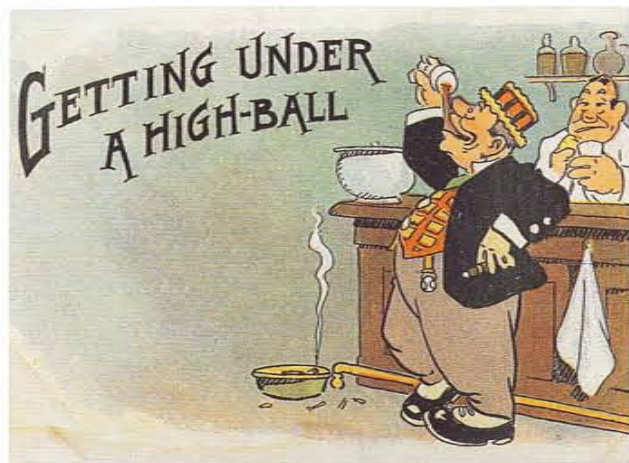
Famílias aún vigentes

Bucks Esta familia de tragos cortos se inventó en Londres, probablemente durante la década de 1920, quizás en el Buck's Club. Un *buck* se prepara directamente en un vaso corto con hielo, y contiene un aguardiente, zumo de limón y ginger ale (en poca cantidad). Se decora con una tira de cáscara de limón.

Coladas Esta familia de tragos largos se inventó al comienzo de la década de 1950 en Puerto Rico. Las recetas más conocidas son la piña colada (> p. 162) y el Blue Hawaiian (> p. 162). Una colada se puede preparar en la coctelera o la batidora, y se sirve en un vaso largo. Contiene un aguardiente, zumo de fruta y crema de coco.

Collins Esta familia de tragos largos surgió en Estados Unidos a finales de la década de 1860, aunque probablemente la inventó a principios de la década de 1800 John Collins, jefe de comedor de la londinense Limmer's Coffee House. Una de las recetas más populares es el John Collins (> p. 101). Un *collins* se prepara en un vaso largo con hielo, y se compone de un aguardiente, zumo de limón, agua con gas y azúcar.

Coolers Esta familia de tragos largos apareció a finales de la década de 1860 en Estados Unidos. Parece ser que el *cooler* se inventó para promocionar un aparato del mismo nombre que permitía servir el ginger ale bien frío. Una de las recetas más habituales es el Remsen Cooler (> p. 100). Un *cooler* se prepara directamente en un vaso largo con hielo, y se compone de un aguardiente, ginger ale y azúcar. Hoy en día, el término *cooler* también se utiliza para designar las bebidas que contienen zumos de fruta.



▲ Postal humorística de principios del siglo XIX en la que aparece un hombre tomando un trago largo.

Fizzes Esta familia de tragos largos surgió en Estados Unidos en la década de 1870. Un *fizz* se prepara en la coctelera, con hielo, y se sirve en un vaso largo. Una de las recetas más populares es el Gin Fizz (▷ p. 100). Un *fizz* se prepara como un *collins* (▷ p. 25), pero es menos ácido, ya que contiene menos zumo de limón. Al principio, estos dos tragos largos se preparaban en la coctelera (el agua mineral con gas no se añadía hasta el final de la preparación), pero actualmente se elaboran siguiendo dos métodos distintos.

Highballs Esta familia de tragos largos se inventó en Nueva York en la década de 1890. Se cree que la receta fue ideada por Bradley Martin y luego popularizada por Patrick Gavin Duffy. Una de las recetas más conocidas es el Brandy Highball (▷ p. 196). Un *highball* se prepara directamente en un vaso largo con hielo, y se compone de un aguardiente y una bebida con gas. Se puede decorar con una cáscara de limón.

Julepes Esta familia de tragos cortos existía ya en Estados Unidos antes del año 1800. Las recetas más conocidas son el julepe de menta (▷ p. 131) y el mojito (▷ p. 151). Un julepe se prepara directamente en un vaso corto con hielo picado, y se compone de un aguardiente, menta fresca y azúcar. También se puede preparar como un trago largo.

Pousse-café Esta familia de tragos cortos, hoy llamada *shooter*, ya era conocida en Nueva Orleans en la década de 1840. Su origen tal vez sea francés. Un *shooter* se prepara directamente en un vaso de chupito y se compone de varios aguardientes y/o licores superpuestos, sin que se mezclen (▷ p. 58). Antiguamente se bebían las distintas capas una tras otra. Las recetas más conocidas son el Santina's Pousse-Café (▷ p. 211) y el B-52 (▷ p. 243).

Ponches Esta familia de tragos largos apareció en las Antillas británicas antes de 1700, probablemente en Barbados. Las recetas más conocidas son el Planter's Punch (▷ p. 152) y el Fish House Punch (▷ p. 168). A menudo un zumo de fruta sustituye, en parte, al agua. Como trago largo, un ponche se prepara directamente en un vaso largo con hielo picado, y se compone, como en su origen, de un aguardiente, zumo de lima, agua mineral sin gas (o, más adelante, con gas) y azúcar (o, después, jarabe de granadina). La receta inicial, que también incluía especias, en ocasiones se servía caliente.

Rickeys Esta familia de tragos largos se inventó en el Shoemaker's de Washington hacia 1900. Un *rickey* se prepara directamente en un vaso largo con hielo, y se compone de un aguardiente, lima y agua con gas.

Shooters ▷ Pousse-café

Sours Esta familia de bebidas calientes es originaria de Gran Bretaña, donde apareció a mediados del siglo XVIII. Una de las recetas más conocidas es el Whiskey Sour (▷ p. 132). Un *sour* se prepara en la coctelera y se sirve en un vaso corto. Se compone de un aguardiente, zumo de limón y azúcar.

Toddies Al parecer, esta familia de bebidas calientes es originaria de las Antillas británicas, donde se conoce desde la década de 1760. Un *toddy* se prepara directamente en una jarra resistente al calor. Se compone de un aguardiente, agua hirviendo y azúcar. En Francia, esta bebida, con azúcar, se conoce con el nombre de *Grog* (▷ p. 168).

Síntesis cronológica

Desde los orígenes del cóctel hasta nuestros días, he aquí en algunas fechas la historia de las recetas más célebres y de las grandes familias de cócteles.

Antes de 1800

Familia ponche	Aparecida al final del siglo XVII en las Antillas británicas.	▷ p. 26
Fish House Punch	Inventado en 1732 en la Fish House de Filadelfia.	▷ p. 168
Grog	Aparecido hacia el 1740 en la Armada británica.	
Familia sour	Aparecida a mediados del siglo XVIII en Gran Bretaña.	▷ p. 26
Familia toddy	Aparecida hacia 1760 en las Antillas británicas.	▷ p. 26
Familia egg nog	Aparecida poco antes de 1800 en Estados Unidos.	▷ p. 24
Familia julepe	Aparecida poco antes de 1800 en Estados Unidos.	▷ p. 26
Familia sling	Popularizada poco antes de 1800 en Estados Unidos.	▷ p. 25

1800-1810

Familia cobbler	Aparecida hacia 1800 en Estados Unidos.	▷ p. 24
Familia flip	Popularizada hacia 1800 en Gran Bretaña.	▷ p. 25
Julepe de menta	Popularizado hacia 1800 en Estados Unidos, sobre todo en las plantaciones del norte de Virginia.	▷ p. 131

1820-1830

Familia sangaree	Introducida hacia 1820 en Estados Unidos procedente de las Antillas británicas.	▷ p. 25
-------------------------	---	---------

1840-1850

Familia crusta	Inventada al principio de la década de 1840 por Joseph Santini en el City Exchange de Nueva Orleans.	▷ p. 24
Familia pousse-café	Popularizada a principios de la década de 1840 en Nueva Orleans.	▷ p. 26
Tom & Jerry	Inventado en 1847 en California por Jerry Thomas.	▷ p. 169
Pink Gin	Consumido a partir de 1848 por los marines de la Armada británica.	▷ p. 96
Santina's Pousse-café	Inventado por Joseph Santina.	▷ p. 211

1850-1860

Blue Blazer	Inventado a principios de la década de 1850 por Jerry Thomas en el Occidental Hotel de San Francisco.	▷ p. 139
Familia fix	Popularizada en Estados Unidos.	▷ p. 25
Familia smash	Popularizada en Estados Unidos.	▷ p. 25
Japanese	Inventado en Estados Unidos; atribuido a Jerry Thomas.	▷ p. 210
Pimm's Cup	Popularizado en Londres; inventado por Jerry Pimm.	▷ p. 240

1860-1870

- How to Mix Drinks** Publicación en 1862, en Nueva York, del primer libro sobre cócteles, escrito por Jerry Thomas. ► P. 16
- Cordial de zumo de lima** Invención por Lachlan Rose en 1865, en Edimburgo, de este zumo de lima edulcorado.
- Familia collins** Aparecida en Estados Unidos. ► P. 25

1870-1880

- Sazerac** Creado a principios de la década de 1870 por Thomas H. Handy, en la Sazerac House de Nueva Orleans. ► P. 123
- Familia daisy** Aparecida en Estados Unidos. ► P. 24
- Familia fizz** Aparecida en Estados Unidos. ► P. 26

1880-1890

- Martinez** Inventado a principios de esta década en Estados Unidos; atribuido a Jerry Thomas. ► P. 95
- Manhattan** Aparecido en 1884 en Estados Unidos; de origen desconocido. ► P. 122
- East India** Inventado en 1888 en Estados Unidos; atribuido a Harry Johnson. ► P. 202
- Spritzer** Introducido en 1888 en Estados Unidos; inicialmente llamado Rhine whine & Seltzer. ► P. 235
- Bijou** Inventado a finales de esta década en Estados Unidos; atribuido a Harry Johnson. ► P. 113
- Turf** Inventado entre 1888 y 1895 en Estados Unidos; atribuido a Harry Johnson. ► P. 96
- Black Velvet** Popularizado en Estados Unidos; inicialmente llamado Champagne Velvet. ► P. 228
- Horse's Neck** Aparecido en Estados Unidos. ► P. 198
- Ramos Gin Fizz** Inventado por Henry C. Ramos en el Imperial Cabinet Saloon de Nueva Orleans. ► P. 117

1890-1900

- Stinger** Aparecido a principios de la década de 1890 en Estados Unidos; inicialmente conocido con el nombre de Judge Cocktail. ► P. 211
- Familia highball** Inventada entre 1890 y 1895 por Bradley Martin, con ocasión de una gran recepción en Estados Unidos. ► P. 26
- Remsen Cooler** Inventado antes de 1895 por William Remsen, oficial de marina, en el Union Club de Nueva York. ► P. 100
- Daiquiri** Inventado en 1898 por un grupo de ingenieros, en el hotel Venus de Santiago de Cuba. ► P. 147
- Bull's Eye** Popularizado en Estados Unidos. ► P. 249
- Julepe de champán** Inventado en Nueva York; atribuido a William Schmidt. ► P. 220
- Familia puff** Aparecida en Estados Unidos. ► P. 25

1900-1910

- Bronx** Aparecido entre 1899 y 1908 en Estados Unidos; atribuido a Johnnie Soloon del hotel Old-Waldorf Astoria de Nueva York. ► P. 107
- Pisco Puch** Aparecido hacia 1900 en Estados Unidos. ► P. 200
- Lone Tree** Inventado entre 1900 y 1904 en el Myopia Hunt Club de Hamilton (Massachusetts). ► P. 95
- Old-Fashioned** Inventado entre 1900 y 1907 en el Pendennis Club de Louisville (Kentucky). ► P. 122
- Clover Club** Inventado entre 1900 y 1908 en el hotel Bellevue-Stratford de Filadelfia para los miembros del club homónimo. ► P. 116
- Familia rickey** Inventada hacia 1900 en el Shoemaker's de Washington para el coronel Joe Rickey. ► P. 26
- Grasshopper** Aparecido hacia 1900 en Estados Unidos; atribuido a Harry O'Brien, del Palace Hotel de San Francisco. ► P. 245

- Dry martini** Receta publicada por primera vez en 1904 en París, en el libro *American-Bar*, de Frank Newman. ► P. 92
- Zaza** Inventado entre 1904 y 1907 por Frank Newman en el Grand Hotel de París. ► P. 96
- Rose** Inventado en 1906 por Johnny Milta en el Chatam, París. ► P. 195
- Absinthe veilleuse** Inventado en 1908 en París por Paul Geoffroy. ► P. 232
- Bamboo** Inventado antes de 1908 en Yokohama por Louis Eppinger. ► P. 233
- Tomate a la absenta** Inventado en 1908 en Francia. ► P. 235
- Jack Rose** Inventado en Nueva York; fue creado para Jacob Rosenzweig, apodado Bald Jack Rose. ► P. 199

1910-1920

- Singapore Sling** Inventado entre 1910 y 1915 por Ngiam Tong Boon en el hotel Raffles, Singapur. ► P. 105
- Ward Eight** Inventado entre 1918 y 1922 en Estados Unidos, tal vez en el distrito 8º de Washington, que tiene este mismo nombre. ► P. 134

1920-1930

- Pussy Foot** Inventado en 1920 por Robert Vermeire en Londres. ► P. 267
- Whiz-Bang** Inventado en 1920 por Tommy Burton en el Sport's Club, Londres. ► P. 124
- Mary Pickford** Inventado entre 1920 y 1926 por Fred Kaufman en Cuba. ► P. 161
- Royal Highball** Inventado en 1921 por Frank Meier para la inauguración del bar Cambon, en el hotel Ritz. ► P. 226
- Alexander** Inventado en 1922 por Harry McElhone en el Ciro's, Londres; bautizado inicialmente con el nombre de Princesa Mary. ► P. 116
- Bloodhound** Introducido en 1922 en Londres por el duque de Manchester. ► P. 90
- Florida** Popularizado en 1922 en Londres. ► P. 250
- Monkey Gland** Inventado antes de 1922 por Harry McElhone. ► P. 109
- Paradise** Popularizado en 1922 en Londres. ► P. 110
- Queen Cocktail** Inventado en 1922 por Harry Craddock en Nueva York. ► P. 110
- Side-Car** Introducido en 1922 en Londres por McGarry, el jefe de camareros del Buck's Club. ► P. 201
- White Lady** Inventado entre 1922 y 1923 en Francia, probablemente en el hotel Carlton de Cannes. ► P. 106
- Scoff-Law** Inventado en 1924 por Jock en el Harry's Bar de París. ► P. 123
- French 75** Inventado en 1925 por Harry McElhone en el Harry's Bar de París. ► P. 220
- Mimosa** Inventado en 1925 en París y atribuido al bar del hotel Ritz. ► P. 225
- Blue Bird** Inventado en 1927 por Frank Meier. ► P. 98
- Claridge** Inventado antes de 1927 por Léon, barman del hotel Claridge de París. ► P. 91
- Diabola** Inventado antes de 1927 por Frank Newman en París. ► P. 92
- Acacias** Inventado en 1928 por la señorita Doudjam para un concurso de cócteles en Biarritz. ► P. 112
- Americano** Popularizado en Francia, procedente de Italia, donde se inventó antes de 1928. ► P. 233
- Frozen Daiquiri** Inventado entre 1928 y 1930 por Constantino Ribalaigua Vert en el Florida, Cuba. ► P. 148
- Negroni** Inventado antes de 1929 por Albert du Chatam en París con el nombre de Camparinete. ► P. 235
- Familia buck** Inventada probablemente en Londres por Mc Garry en el Buck's Club. ► P. 25
- Alfonso** Popularizado en Francia durante la visita del rey de España Alfonso XIII a Deauville. ► P. 216
- Commodore** Aparecido en Estados Unidos; atribuido a Phil Gross, que oficiaba en Cincinnati. ► P. 125
- Depth Bomb** Inventado en Gran Bretaña. ► P. 197
- Mojito** Aparecido en Cuba; entonces no contenía bitters. ► P. 151
- Presidente** Inventado por Constantino Ribalaigua Vert en el Florida, Cuba. ► P. 142

1930-1940

Macka	Inventado a principios de la década de 1930 en Francia, probablemente en el bar Basque de San Juan de Luz.	▶ P. 101
Olympic	Inventado entre 1930 y 1934 por Frank Meier en el bar del hotel Ritz de París.	▶ P. 203
Bee's Knees	Inventado entre 1930 y 1936 por Frank Meier en el bar del hotel Ritz de París.	▶ P. 112
Red Lion	Inventado en 1933 por Arthur A. Tarling en Londres.	▶ P. 111
Cubalibre	Primera publicación en 1935 de la receta en Estados Unidos por Albert S. Crockett en su libro <i>The Old-Waldorf Astoria Bar Book</i> .	▶ P. 146
B & B	Aparecido probablemente en 1937 en Nueva York; atribuido al Club 21.	▶ P. 203
Black Rose	Inventado antes de 1936 por Frank Meier en el bar del hotel Ritz de París.	▶ P. 144
Green Hat	Inventado antes de 1936 por Frank Meier en el bar del hotel Ritz de París.	▶ P. 100
Highbinder	Inventado antes de 1936 por Frank Meier en el bar del hotel Ritz de París.	▶ P. 209
Prince of Wales	Aparecido en 1936 en Francia; atribuido a Jack Van Land en el Harry's Bar de Le Touquet.	▶ P. 229
Bloody Mary	Primera publicación de la receta en 1939, con el nombre de Mary Rose, en Cuba.	▶ P. 86
Hemingway Special	Inventado en 1939 por Antonio Melan en Cuba para Ernest Hemingway.	▶ P. 149
Pink Daiquiri	Inventado en 1939 en Cuba; también conocido con el nombre de Daiquiri nº 5.	▶ P. 152
Doctor Funk	Inventado por Don The Beachcomber en California.	▶ P. 148
Floridita Daiquiri	Inventado por Benjamin Orbon en el Florida de Cuba.	▶ P. 148
Hurricane	Inventado por Pat O'Brien en Nueva Orleans.	▶ P. 160
Marama Rum Punch	Inventado por Don The Beachcomber en California.	▶ P. 150
Pearl Diver	Inventado por Don The Beachcomber en California.	▶ P. 162
Zombie	Inventado por Don The Beachcomber en California.	▶ P. 165

1940-1950

Moscow Mule	Inventado en 1941, probablemente en el restaurante Cock'n'Bull de Hollywood.	▶ P. 73
Café irlandés	Inventado en 1943 por Joe Sheridan en el aeropuerto de Foynes, Irlanda.	▶ P. 139
Mai Tai	Receta atribuida a Trader Vic inventada probablemente en 1944.	▶ P. 150
Scorpion	Publicación en 1946 de la receta de Trader Vic, que lo inventó en Oakland (California).	▶ P. 164
Vodka Martini Extra-Dry	Aparecido en 1946 en el Stork Club de Nueva York.	▶ P. 67
Bellini	Inventado en 1948 en el Harry's Bar de Venecia por Arrigo Cipriani.	▶ P. 224
El Diablo	Primera publicación de la receta a finales de la década de 1940 en Estados Unidos.	▶ P. 175
Red Snapper	Publicación del nuevo nombre dado al Bloody Mary en el hotel Saint-Régis de Nueva York.	▶ P. 117

1950-1960

Black Russian	Inventado hacia 1950, probablemente por Gustave Tops en el hotel Métropole de Bruselas.	▶ P. 84
Piña colada	Aparecido a principios de la década de 1950 en Puerto Rico; atribuido a Ramón Barrero Pérez, barman del hotel Caribe Hilton.	▶ P. 162
Tamanaco Dry	Inventado a principios de la década de 1950 por Jacques Hébrard en el hotel Tamanaco de Caracas; inicialmente conocido con el nombre de Jack'artini.	▶ P. 106
Kir	Nuevo nombre dado en 1951 al vino blanco con casis, inventado en 1904 en Dijon.	▶ P. 234
Golden Dream	Inventado por Le Roy Sharon en Marineland (California).	▶ P. 244

1960-1970

Blue Lagoon	Inventado antes de 1960 por Andy McElhone en el Harry's Bar de París.	▶ P. 68
Screwdriver	Difusión importante a principios de los la década de 1960 en Estados Unidos.	▶ P. 82
Harvey Wallbanger	Aparecido entre 1968 y 1970 en California; atribuido al Pancho's Bar de Manhattan Beach.	▶ P. 79
Tequila Sunrise	Inventado a finales de la década de 1960 en Estados Unidos.	▶ P. 186
Banana Daiquiri	Inventado por Trader Vic.	▶ P. 158
Bossa Nova	Inventado por Cecil E. Roberts en el hotel Nassau Beach de Bahamas.	▶ P. 158
Joe Kanoo	Inventado por D.R. Lunan en el hotel Sheraton de Kingston; inicialmente conocido con el nombre de Jonkanoo Screwdriver.	▶ P. 161
Margarita	Popularizado en Estados Unidos; su origen es desconocido.	▶ P. 176
Montego Bay	Inventado por Trader Vic.	▶ P. 151
Mulata	Inventado en Cuba y atribuido a José María Vasquez.	▶ P. 167

1970-1980

Blue Hawaiian	Inventado a comienzos de la década de 1970 en Estados Unidos.	▶ P. 162
Cape Codder	Inventado a comienzos de la década de 1970 en Estados Unidos.	▶ P. 69

1980-1990

Apple Sunrise	Inventado en 1980 por Charles Schumann en Múnich.	▶ P. 201
Midnight Moon	Inventado en 1982 por Colin Peter Field en París.	▶ P. 228
Aristo	Inventado en 1984 por Duschan Tistler en Passau, Alemania.	▶ P. 156
Carol Channing	Inventado en 1984 por Dick Bradsell en Londres.	▶ P. 217
Creativity	Inventado en 1984 por Peter Roth en Zúrich.	▶ P. 125
Lady Killer	Inventado en 1984 por Peter Roth en el Kronenhalle Bar de Zúrich.	▶ P. 108
Basic	Inventado en 1986 por Duschan Tistler en Passau, Alemania.	▶ P. 237
Long Island Iced Tea	Inventado entre 1980 y 1987 en el Balboa Café de San Francisco.	▶ P. 73
Purple Hooter	Inventado entre 1980 y 1987 en el Balboa Café de San Francisco.	▶ P. 74
Sex on the Beach # 2	Inventado entre 1980 y 1987 en el Balboa Café de San Francisco.	▶ P. 83
Bramble	Inventado por Dick Bradsell en Londres.	▶ P. 98
Fuzzy Navel	Aparecido en San Francisco; atribuido al Pat O'Shea's Mad Hatter.	▶ P. 241

Desde 1990

Black Widow	Inventado en 1992 en Nueva York por Dale DeGroff, autor de <i>The Craft of the Cocktail</i> .	▶ P. 166
Woo Woo	Inventado antes de 1993 en el Julie's Supper Club de San Francisco.	▶ P. 83
Apple Pilar	Inventado en 1994 por Colin Peter Field en París.	▶ P. 248
Serendipiti	Inventado en 1994 por Colin Peter Field en París.	▶ P. 227
Añejo Highball	Inventado en 1995 en Nueva York por Dale DeGroff, autor de <i>The Craft of the Cocktail</i> .	▶ P. 143
Burgos	Inventado en 1995 por Colin Peter Field en París.	▶ P. 205
Ginger Champagne	Inventado en 1995 por Colin Peter Field en París (variante del Benderitter).	▶ P. 218
Beam Me Up Scotty	Inventado en 1996 por Willi Haase en el Hudson Bar de Berlín.	▶ P. 132
Cable Car	Inventado en 1996 en San Francisco por Tony Abou-Ganim.	▶ P. 145
Dusty Rose	Inventado en 1996 en Nueva York por Dale DeGroff, autor de <i>The Craft of the Cocktail</i> .	▶ P. 244
Tropicana	Inventado en 1996 por Willi Haase en el Hudson Bar de Berlín.	▶ P. 164
Fiesta	Inventado en 1997 por Colin Peter Field en París.	▶ P. 65
Espresso Martini	Inventado en 1998 por Dick Bradsell en Londres.	▶ P. 71
Just Try	Inventado en 1998 por Mauro Mahjoub en el Negroni Bar de Múnich.	▶ P. 115

Agave Punch	Inventado en 1999 en Nueva York por Dale DeGroff, autor de <i>The Craft of the Cocktail</i> .	▶ P. 181
Baccarat	Inventado en 1999 por Peter Roth en Zúrich.	▶ P. 157
Breakfast Martini	Inventado en 1999 en Londres por Salvatore Calabrese, autor de <i>Classic Cocktails</i> .	▶ P. 98
Betty Blue	Inventado en 2000 por Mauro Mahjoub en el Negroni Bar de Múnich.	▶ P. 84
G.G.	Inventado en 2000 en Londres por Salvatore Calabrese, autor de <i>Classic Cocktails</i> .	▶ P. 101
Apple Martini	Aparecido hacia 2000 en Estados Unidos, sin duda en Nueva York (receta de la variante europea).	▶ P. 78
French Spring Punch	Inventado entre 2000 y 2003 por Dick Bradsell en Londres.	▶ P. 226
Russian Spring Punch	Inventado entre 2000 y 2003 por Dick Bradsell en Londres.	▶ P. 226
Treacle	Inventado entre 2000 y 2003 por Dick Bradsell en Londres.	▶ P. 143
Clockwork Orange	Inventado en 2001 por Colin Peter Field en París.	▶ P. 70
Delmarva	Inventado en 2001 en Los Ángeles por Ted Haigh, conocido con el pseudónimo de Dr. Cocktail.	▶ P. 134
Jam Daiquiri	Inventado en 2001 por Rafael Ballesteros en Valencia.	▶ P. 160
Meringue	Inventado en 2001 por Ted Haigh en Los Ángeles.	▶ P. 121
Evolution	Inventado en 2002 por Rafael Ballesteros en Valencia.	▶ P. 114
Francis the Mule	Inventado en 2002 por Ted Haigh en Los Ángeles.	▶ P. 126
Gotham	Inventado en 2002 en Seattle, Washington, por Robert Hess, también conocido con el pseudónimo de Drinkboy.	▶ P. 194
Jaizkibel	Inventado en 2002 por Rafael Ballesteros en Valencia.	▶ P. 100
Twistin	Inventado en 2002 por Peter Roth en Zúrich.	▶ P. 136
European Beauty	Inventado en 2003 por Rafael Ballesteros en Valencia.	▶ P. 120
Hondarribia	Inventado en 2003 por Rafael Ballesteros en Valencia.	▶ P. 121
Lemon Snicket	Inventado en 2003 por Ted Haigh en Los Ángeles.	▶ P. 115
Cosmopolitan	Inventado en el Julie's Supper Club de San Francisco.	▶ P. 64
Playa del Mar	Inventado en el Navajoe Joe de Londres.	▶ P. 185

Creaciones de Fernando Castellon		
1997	Maxim's Coffee (en Bruselas).	▶ P. 213
1999	Apple Sparkle (en Francia).	▶ P. 248
	Chocolate Bliss (en Londres).	▶ P. 204
	Mango Sparkle (en Francia).	▶ P. 251
2000	Asian Passion (en Francia)	▶ P. 249
	Dee-Light (en Sydney).	▶ P. 197
	El Último (en Bogotá).	▶ P. 202
	Passion Cooler (en Francia).	▶ P. 251
2001	Amber Twist (en Seúl).	▶ P. 194
2002	Cassisina (en Francia).	▶ P. 70
	Cranberry Colada (en Francia).	▶ P. 256
	Milky Mango (en Francia).	▶ P. 265
	My Sky (en Francia).	▶ P. 257
	Planter's Punchless (en Francia).	▶ P. 252
	Purple Pash (en Francia).	▶ P. 252
	Redwood (en Francia).	▶ P. 142
2003	Berry Blush (en Francia).	▶ P. 68
	Bounty Boat (en Francia).	▶ P. 204

Los ingredientes del bar

Tanto si contienen alcohol como si no, los ingredientes utilizados para la preparación de las recetas propuestas en este libro se presentan aquí según su naturaleza. Se habla también de los elementos decorativos, muy apreciados, y del hielo, cuya función es primordial. Al final del capítulo se incluye una tabla recapitulativa de todos los ingredientes, ordenados según las necesidades de los distintos usuarios: principiante, aficionado o profesional.

Aguardientes

Los aguardientes que sirven de base para la preparación de los cócteles son numerosos y variados. Se presentan aquí siguiendo el mismo orden que en los capítulos de recetas: primero los aguardientes de cereales, a continuación los aguardientes de plantas y, finalmente, los aguardientes de vino. Véase el capítulo dedicado a su elaboración (> p. 290).

Vodka Este alcohol blanco se obtiene por destilación de un zumo fermentado elaborado principalmente con patatas, centeno o una mezcla de cereales. El grado de 96% vol. obtenido después de la destilación conlleva la pérdida de casi la totalidad de los aromas procedentes de la materia prima utilizada. La filtración permite rebajar aún más la presencia de los aromas residuales. A continuación, el grado alcohólico se reduce a 40% vol. añadiendo agua. Con razón el vodka se define como un alcohol neutro. Algunos vodkas están aromatizados con frutas o plantas, aunque apenas se usan en los cócteles. Es el caso de los vodkas aromatizados con limón, grosella negra o *Hierochloe odorata* (un tipo de avena).

Ginebra Este aguardiente, por lo general obtenido a partir de cereales, es la base de numerosos cócteles. La ginebra corriente es un alcohol neutro aromatizado con un extracto de enebro.

■ **Ginebra de Londres.** La ginebra de Londres, que puede elaborarse en todo el mundo, se destila a partir de bayas de enebro y otras plantas

aromáticas (semillas de cardamomo, raíces de angélica, semillas de cilantro, etc.).

■ **Ginebra de Plymouth.** Esta ginebra también se destila a partir de bayas de enebro y otros condimentos, pero sólo se puede elaborar en Plymouth, Inglaterra. Esto significa que posee una denominación de origen.

Whiskys escoceses Para ser calificado de escocés, el whisky debe haber sido producido en Escocia y haber envejecido un mínimo de tres años en barrica.

■ **Whisky de malta única.** Este tipo de whisky se elabora únicamente a partir de cebada malteada, una parte de la cual se seca sobre fuego de turba. Tras una doble destilación, se somete a un envejecimiento en barrica durante por lo menos tres años. Los aromas de la malta son más penetrantes que los del whisky mezclado.

■ **Whisky blend, o mezclado.** Se trata de una mezcla de *malt whisky* (whisky de malta) y *grain whisky* (whisky de cereales). Su sabor es más suave que el del whisky de malta.

Whiskys irlandeses Entre los whiskys irlandeses destacan el *pure pot still*, obtenido de una mezcla de cebada malteada y cebada no malteada, y el *single grain*, elaborado con otros cereales. Tras una triple destilación, el whisky irlandés se deja envejecer durante tres años.

Whiskys estadounidenses Numerosas recetas de cócteles tienen como base un bour-

bon, un whisky rye o un whisky de Tennessee.

- **Straight bourbon.** Elaborado a partir de una mezcla de cereales en la que predomina el maíz, sólo se puede producir en Estados Unidos. Tras una doble o triple destilación, debe dejarse envejecer por lo menos dos años en barricas nuevas quemadas por dentro.
- **Straight rye.** Este whisky estadounidense se elabora como el *straight bourbon*, pero el cereal predominante en él es el centeno.
- **Straight Tennessee whiskey.** Este whisky se elabora a partir de una mezcla de cereales en la que predomina uno de ellos (por lo general, el maíz). Debe ser producido en el estado de Tennessee. Tras una doble destilación, el aguardiente obtenido se filtra en carbón de madera de arce, a fin de atenuar ciertos aromas. Luego se deja envejecer como mínimo dos años en barricas nuevas quemadas por dentro.
- **Whisky canadiense.** Este whisky se elabora a partir de una mezcla de cereales (en la que normalmente predomina el centeno). Tras una destilación simple, se deja envejecer por lo menos durante tres años. El whisky producido en Canadá se comercializa bajo varias denominaciones: *Canadian whisky*, *Canadian rye whisky* o, simplemente, *rye whisky*. La expresión *straight rye* está reservada al *rye whisky* producido en Estados Unidos.

Ron Ron puertorriqueño. Este ron, de tipo hispano, se elabora a partir de la melaza, un subproducto que se obtiene tras refinar el azúcar de caña. El ron puertorriqueño, destilado en columnas múltiples, se filtra para obtener un sabor suave, poco marcado.

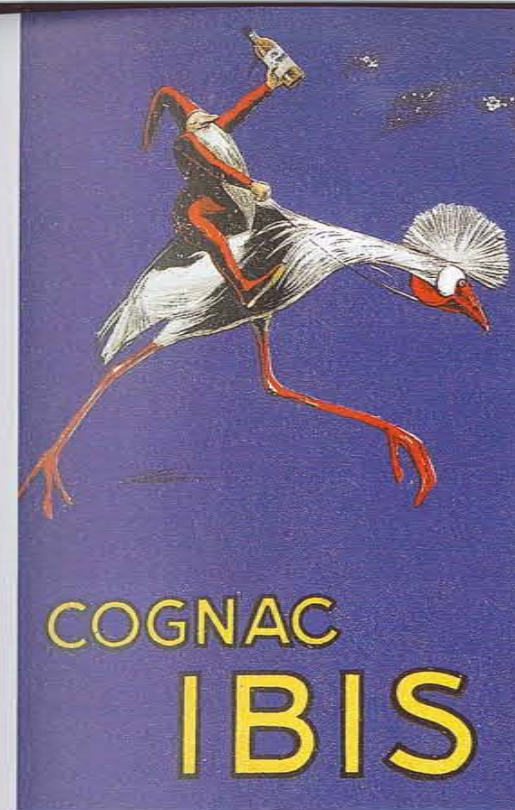
- **Ron cubano.** Este ron se elabora del mismo modo que el ron puertorriqueño, pero se produce en Cuba, de donde es originario el proceso de fabricación.
- **Ron jamaicano.** Este ron, también derivado de la melaza de caña de azúcar, y destilado en columna simple, normalmente envejece en toneles que han contenido *straight bourbon*, lo que le proporciona sabor a madera.
- **Ron artesano.** Este ron, producido principalmente en las Antillas francesas, se destila a partir del

guarapo, el jugo de la caña de azúcar. El artesano es el más aromático de los rones. El de Martinica posee una denominación de origen controlada. Según la duración de su envejecimiento, el ron artesano, al igual que los diversos rones de melaza, puede ser blanco, dorado, añejo, etc.

- **Cachaza.** Este aguardiente de Brasil se produce a partir de la melaza o del jugo de caña de azúcar, de ahí que existan variedades parecidas a los rones artesanos.

Tequila El tequila es un aguardiente mexicano elaborado a partir de una planta tropical, el maguey (o pita). La palabra *tequila* empleada sola designa un tequila mixto que contiene por lo menos un 51 % de maguey. El tequila 100 % maguey se elabora únicamente a partir de la variedad maguey azul, o mezcal azul. Los términos *gold* o *joven abocado* designan un tequila con color y edulcorado.

- **Tequila blanco.** El tequila blanco no ha sido envejecido.
- **Tequila reposado.** Ha permanecido por lo menos dos meses en tonel o en barrica.
- **Tequila añejo.** Ha envejecido por lo menos un año en barrica. El envejecimiento raramente es superior a ocho o diez años, ya que el sabor amargo del aguardiente se intensifica con el tiempo.



Brandies ■ **Coñac.** El coñac, en muchos países más conocido con el nombre de *brandy*, se produce en la región francesa de Charente y se elabora a partir de vino blanco. Tras una doble destilación en alambique sencillo, el aguardiente debe envejecer por lo menos dos años y medio en barrica. El coñac es una denominación de origen, y su producción (cosecha, destilación y envejecimiento) debe efectuarse exclusivamente en la zona delimitada.

- **Pisco.** Este aguardiente, denominado *brandy chileno*, se elabora en Chile a partir de vino blanco. Después de la destilación, el pisco se comercializa en distintos grados alcohólicos (35, 40 o 45 % vol.), envejecido (al menos dos meses) o no. En Perú se produce otro aguardiente que también se llama *pisco*, pero su sabor y su proceso de producción son diferentes.
- **Calvados.** Este aguardiente francés se produce a partir de la sidra (y de un 30 % de zumo de pera en el caso del calvados Domfrontais). La zona de producción del calvados con denominación de origen se circunscribe principalmente a la Baja Normandía. El calvados Pays d'Auge con denominación de origen se produce esencialmente en el departamento de Calvados y, tras una doble destilación, se deja envejecer más de dos años. El calvados Domfrontais debe envejecer más de tres años.

- ◀ Publicidad de una marca de coñac hoy desaparecida.
- **Kirsch.** Este aguardiente de cereza se produce principalmente en Francia, Suiza y Alemania. Después de la destilación, el kirsch se deja envejecer varios meses en damajuanas de cristal.

Vinos, aperitivos, bitters, anisados, etc.

Además de con los aguardientes, que se obtienen por destilación, los cócteles se pueden preparar con otras bebidas alcohólicas. Algunas de ellas, como el champán, el vino o el oporto, son conocidas en todo el mundo; otras corresponden a denominaciones o a marcas comerciales regionales. A continuación se presentan por orden alfabético.

Angostura Este bitter concentrado, inventado en 1824 por el doctor Siegert en Ciudad Bolívar (antiguamente Angostura), Venezuela, hoy en día se produce en Trinidad, en las Antillas británicas. Se trata de un ron aromatizado con genciana y con extractos de plantas y de especias (44,7 % vol.).

Bitter de naranja Este bitter concentrado es un alcohol neutro aromatizado con extractos de naranja amarga (de 30 a 40 % vol.).

Campari Este bitter, inventado por Gaspare Campari en Milán en la década de 1860, está perfumado con extractos de raíces, frutas y plantas aromáticas, y presenta un tono rojizo (25 % vol.).

Cerveza Esta bebida universal resulta de la fermentación de un mosto a base de cebada, al que se añade lúpulo. Contiene de 4 a 7 % vol. La cerveza rubia, o *lager*, es la más común. En Gran Bretaña e Irlanda, *ale* designa una cerveza oscura, y *stout*, una negra.

Champán El champán, al igual que el cava, se obtiene de uvas negras y/o blancas; es un vino espumoso que resulta de una segunda fermentación en botella. Se produce en Francia,

▶ Publicidad del ron Old St. Croix aparecida en un número de la revista norteamericana *Life*, en 1943.

► Publicidad de champán creada en 1949 por el cartelista e ilustrador René Gruau (1909-2004).

en la región de Champagne, y el cava en el Penedès (Cataluña), y contienen 12 % vol. Para la preparación de cócteles se utiliza, preferentemente, brut.

Dubonnet Este vino aromatizado, de color rojo y sabor amargo, fue inventado en París en 1846 por Joseph Dubonnet. Tiene 14,8 % vol. Más tarde se creó otro Dubonnet rojo y uno blanco, con 19 % vol., para el mercado estadounidense.

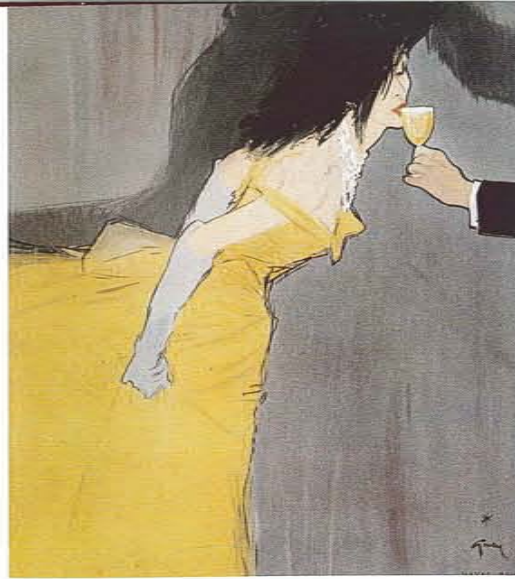
Espirituoso con plantas de absenta

Este espirituoso se obtiene mediante la aromatización de un alcohol neutro con un extracto de absenta (45 a 70 % vol.). Las sustancias nocivas que en el año 1915 provocaron la prohibición de la absenta en Francia se reducen aquí a unas proporciones ínfimas.

Fernet-Branca Este bitter fue inventado por Bernardino Branca en Milán, en 1845. De sabor amargo intenso, se obtiene al dejar macerar más de 40 plantas officinales y hierbas aromáticas (aloe, manzanilla, genciana, quina, azafrán, salvia, etc.) en alcohol neutro. Tiene 40 % vol.

Jerez El jerez (en inglés, *sherry*) es un vino fortificado con aguardiente de vino que se produce en Andalucía. Tiene aproximadamente 15 % vol. Su elaboración sigue unas técnicas tradicionales. Además de los finos, secos y suaves, se encuentran los olorosos, con más cuerpo y más color.

Oporto El oporto es un vino fortificado con aguardiente de vino que nace de los viñedos del valle del Duero, en Portugal. Contiene cerca de 20 % vol. La producción se trata en las bodegas situadas en la ciudad de Oporto. Antes del envejecimiento, se procede a mezclar varios vinos de una misma cosecha para obtener las calidades *vintage* (añejo) y *late bottled vintage* (LBV), o bien vinos de distintas cosechas para las calidades *ruby* y *tawny*.



Pernod Este aguardiente con sabor a anís fue creado por las casas Pernod & Fils y Hénard en 1922, año en que se autorizó la producción de espirituosos anisados, después de la prohibición de la absenta en 1915. Tiene 45 % vol. y su sabor es distinto del del pastís.

Peychaud's bitters Este bitter concentrado fue inventado por Antoine A. Peychaud en Nueva Orleans, en la década de 1830, a partir de una receta familiar hasta entonces secreta que, al parecer, se remontaba a 1793 (30 % vol.).

Pimm's Este bitter, inventado en Londres en la década de 1840, se empezó a comercializar en 1859. El Pimm n° 1 se obtiene de la aromatización de una ginebra con plantas y especias (25 % vol.).

Vermut Los orígenes italianos de este famoso aperitivo elaborado con vino se remontan al siglo XVII.

■ **Vermut seco.** Este vermut contiene de 50 a 60 g de azúcar/l. De color claro, se obtiene mediante aromatización, con plantas más o menos amargas (entre ellas la absenta), a partir de un vino blanco al que se añade alcohol neutro. Tiene de 14,5 a 22 % vol.

■ **Vermut rojo.** Este vermut dulce (de 100 a 150 g de azúcar/l) se obtiene, como el vermut seco, a partir de vino blanco. Se le da color con caramelo. Su grado de alcohol también es de 14,5 a 22 % vol.

Vino Algunos cócteles se preparan con vino. Básicamente, se emplea vino blanco tipo aligo-

té para confeccionar el célebre Kir (► p. 234), burdeos tinto para el vino caliente y rioja para la sangría (► p. 242).

Licores

Los licores, generalmente, se obtienen a partir de la destilación de un alcohol neutro o de un aguardiente en los que se han dejado macerar frutas, plantas, especias y/o piel de frutas durante algunas semanas. Las cremas son licores con un alto contenido en azúcar (250 g de azúcar/l).

Amaretto Esta especialidad italiana es un licor que se obtiene de la maceración de almendras de hueso de albaricoque y alcohol, a los que se añade agua y azúcar (25 a 28 % vol.). La marca más conocida es Amaretto Disaronno, creada en 1817.

Bénédictine Licor a base de hierbas y plantas aromáticas elaborado por monjes benedictinos desde el siglo XVI. A partir de 1863, un tal Alexandre Le Grand lo comercializó en la localidad francesa de Fécamp (40 % vol.).

Brandy de albaricoque Este licor se obtiene por la maceración de albaricoques en un aguardiente de vino, al que se añaden por lo menos 100 g de azúcar/l (24 a 30 % vol.).



Brandy de cereza Este licor se obtiene mediante la maceración de cerezas en un aguardiente de vino, al que se añaden por lo menos 100 g de azúcar/l (24 a 30 % vol.). Las marcas más conocidas son Cherry Heering, creada en Dinamarca en 1818 (24,7 % vol.), y Cherry Rocher, francesa de mediados del siglo XIX (24 % vol.).

Cacao (crema de) La crema de cacao resulta de la aromatización de un alcohol neutro con un extracto de cacao. Se le puede dar color oscuro o no, y contiene por lo menos 250 g de azúcar/l (24 a 30 % vol.).

Café (licor de) El licor de café resulta de la aromatización de un alcohol neutro con un extracto de café de color oscuro. Contiene al menos 100 g de azúcar/l (24 a 26,5 % vol.).

Casis Esta crema, una especialidad de Dijon desde 1845, se obtiene por maceración de grosellas negras en un alcohol neutro, al que se añade agua y un mínimo de 400 g de azúcar/l (15 a 20 % vol.).

Chartreuse El licor de los monjes cartujos, inspirado en una receta de principios del siglo XVII, se aromatiza con extractos de más de un centenar de plantas y especias. Se distingue el Chartreuse verde (55 % vol.), creado en 1764, y el Chartreuse amarillo (40 % vol.), aparecido en 1838.

Coco (licor de) El licor de coco resulta de la aromatización de un ron (o de un alcohol neutro) con un extracto aromático de coco, al que se añade un mínimo de 100 g de azúcar/l (20 a 24 % vol.). La marca más conocida es Malibú.

Curasao El curasao es un licor de naranja elaborado inicialmente por los holandeses con pieles de naranjas amargas importadas de la isla de Curaçao (Antillas Holandesas).

■ **Curasao triple seco.** Resulta de la aromatización de un alcohol neutro con un extracto de piel de naranjas dulces y amargas (35 a 40 % vol.).

◀ Anuncio creado en 1935 para el famoso aperitivo a partir de un dibujo de Cassandre (1901-1968).

■ **Curasao azul.** Se trata de un curasao triple seco reducido aproximadamente a 25 % vol. y coloreado de azul.

■ **Curasao naranja.** Se trata de un curasao triple seco reducido aproximadamente a 30 % vol. y coloreado de naranja con caramelo.

Drambuie Este licor, cuyos orígenes se remontan al siglo XVIII, resulta de una mezcla de whiskys de malta y whiskys de cereales escoceses, que se aromatiza con especias y se endulza con miel de brezo (40 % vol.). Malcolm Mackinnon lo comercializó a partir de 1909, pero obviamente la receta se sigue guardando en absoluto secreto.

Frambuesa (licor de) El licor de frambuesa se obtiene por maceración de frambuesas en alcohol neutro, al que se añade agua y por lo menos 250 g de azúcar/l (15 a 20 % vol.).

Fresa (licor de) El licor de fresa se obtiene por maceración de fresas en alcohol neutro, al que se añade agua y por lo menos 250 g de azúcar/l (15 a 20 % vol.).

Galliano Arturo Vaccari inventó este licor en la Toscana, en 1896. Se obtiene por aromatización de un alcohol con extractos de plantas (badiana, lavanda, vainilla, etc.) y se colorea de amarillo (30 % vol.).

Grand Marnier Cordon Rouge Este licor inventado en 1880 combina el aroma de las naranjas amargas con coñacs rigurosamente seleccionados (40 % vol.).

Irish cream Este licor cremoso de origen irlandés se obtiene a partir de whisky irlandés, nata y cacao (17 % vol.). La marca más conocida es Bailey's, que inventó este nuevo tipo de licor en 1974, en Dublín.

Krupnik Este licor tradicional polaco resulta de la aromatización de un vodka con especias, al que se añade miel (40 % vol.).

Lichi (licor de) El licor de lichi se obtiene aromatizando un alcohol neutro con un extrac-

to de lichi, al que se añaden, como mínimo, 100 g/l de azúcar (20 a 24 % vol.).

Limoncello Este licor italiano, producido en la región de Amalfi, se obtiene por maceración de pieles de limón en alcohol neutro, mezcla a la que se añade agua y azúcar (30 % vol.). La marca de referencia Limoncello di Capri apareció en 1988.

Manzana verde (licor de) Este licor, de invención reciente y de origen español, se obtiene aromatizando un alcohol neutro con un extracto de manzana verde (Granny Smith), que contiene por lo menos 100 g de azúcar/l (18 a 20 % vol.). En inglés se llama *apple schnapps*. La principal marca comercial de este licor en España es Granpomier.

Marrasquino Este licor de origen italiano (Maraschino) fue creado en Zara (la actual Zadar de Croacia) en 1821 por Girolamo Luxardo. Se obtiene por destilación de un mosto fermentado a base de cerezas amargas, al que se añaden por lo menos 100 g de azúcar/l (30 a 32 % vol.). La marca de referencia sigue siendo Luxardo.

Melocotón (licor de) Este licor, que se obtiene mediante la aromatización de un alcohol neutro con un extracto de melocotón, contiene al menos 100 g de azúcar/l (18 a 20 % vol.). En inglés se denomina *peach schnapps*. La principal marca comercial de este licor en España es Granpecher.

Melón (licor de) El licor de melón verde, que resulta de aromatizar un alcohol neutro con un extracto de melón de invierno (de pulpa amarilla o verdosa), contiene al menos 100 g de azúcar/l (20 a 25 % vol.). La marca japonesa Midori creó el licor de melón verde en 1978.

Menta (licor de) El pipermin es un licor de origen inglés que se popularizó en el siglo XVIII. Se obtiene por aromatización de un alcohol neutro con un extracto de menta, mezcla que se endulza y se colorea de verde (21 a 24 % vol.). También existe una variedad incolora.

Mora (licor de) Este licor se obtiene por maceración de moras en un alcohol neutro, mezcla a la que se añade agua y 250 g de azúcar/l (de 15 a 20 % vol.).

Plátano (licor de) El licor de plátano resulta de la aromatización de un alcohol neutro con un extracto de plátano, elaborado a partir de pieles de plátano y coloreado de amarillo. Contiene por lo menos 250 g de azúcar/l (24 a 30 % vol.).

Southern Comfort Este licor lo inventó M.H. Heron en Nueva Orleans, en 1874, y se comercializó a partir de 1889. Se obtiene por aromatización de un whisky americano con ingredientes que se guardan en secreto. Contiene al menos 100 g de azúcar/l (40 % vol.).

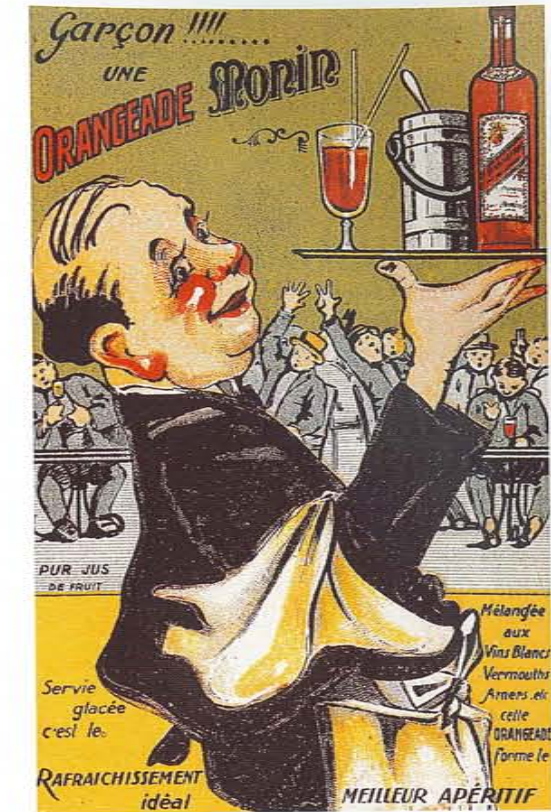
Zumos y néctares de frutas

Entre los ingredientes sin alcohol que se usan para preparar cócteles, los zumos y néctares de frutas ocupan un lugar destacado. Se comercializan con etiquetas en las que se detalla su composición y su modo de fabricación. Si es posible escoger, es preferible optar por los zumos de frutas frescas.

Zumos de frutas frescas Estos zumos de frutas, los más parecidos a los zumos caseros, se venden en la zona de refrigerados. Tienen una fecha límite de consumo de 14 días, pero una vez abiertos deben consumirse en dos días. Se producen simplemente exprimiendo las frutas y embotellándolos, sin añadir ningún aditivo ni tratamiento.

Para elaborar muchas recetas de cócteles que contienen zumo de limón, lima, naranja o pomelo, es preferible utilizar este tipo de productos.

Zumos de frutas y zumos de frutas concentrados Los zumos de frutas, que contienen un 100 % de zumo de frutas, han sido sometidos a una pasteurización rápida, ope-



▲ Anuncio de la naranjada Monin.

ración que consiste en someter brevemente el producto a una temperatura elevada, para conseguir esterilizarlo sin que pierda ninguna de sus cualidades.

En cuanto a los zumos de frutas concentrados, necesitan la aportación de un volumen de agua para su comercialización, ya que las frutas exprimidas en el lugar de producción se someten a un tratamiento por evaporación que facilita su posterior almacenamiento y transporte.

Los zumos de piña, arándano, mango, manzana, maracuyá, tomate y zanahoria necesarios para la preparación de numerosos cócteles pueden adquirirse simples o concentrados.

Néctares de frutas Estas bebidas se caracterizan por tener un contenido de fruta menor y una mayor cantidad de azúcar añadido. En las recetas de cócteles se utiliza principalmente el néctar de plátano.

Aguas minerales y sodas

Aguas minerales Entre las aguas embotelladas se encuentran las aguas de manantial y las aguas minerales naturales, apreciadas por sus propiedades terapéuticas (sales minerales y oligoelementos). Pueden ser sin gas, efervescentes de por sí (con gas) o gasificadas.

Sodas Las sodas son bebidas gaseosas que suelen obtenerse mediante la aromatización de un agua purificada con extractos aromáticos, a la que se añade gas carbónico.

■ **Cola.** Esta bebida gaseosa aromatizada con extractos vegetales y coloreada con caramelo se creó en Estados Unidos en la década de 1880.

■ **Ginger ale.** Es una soda aromatizada con un poco de jengibre. La marca más conocida, Canada Dry, fue creada en Toronto en 1904 por John J. McLaughlin.

■ **Ginger beer.** Esta bebida gaseosa resulta del embotellado de un líquido a base de jengibre fresco que comienza a fermentar. Se produce, sobre todo, en Jamaica. Las principales marcas son D & G y Reed's.

■ **Soda de lima-limón.** Esta bebida gaseosa aromatizada con extractos de lima y de limón fue inventada en Estados Unidos, en 1928, por Charles Grigg con el nombre de Seven-Up, que sigue siendo la marca más representativa.

■ **Agua tónica.** La Schweppes, una bebida gaseosa aromatizada con quinina, creada en la década de 1870 en Gran Bretaña, es la más famosa.

Jarabes y edulcorantes

Jarabes Los jarabes son unos preparados, aromatizados o no, que se obtienen al diluir materias edulcorantes en agua. Aportan aroma, dulzor y color a los cócteles con alcohol.

■ **Frambuesa (jarabe de).** Es un jarabe aromatizado con frambuesas.

■ **Granadina.** Antiguamente se elaboraba con el fruto del granado (la granada), pero ahora se aromatiza con un zumo de frutas rojas, vainilla y, en ocasiones, limón.

■ **Cordial de lima.** Este jarabe de origen escocés es un zumo de lima edulcorado, es decir, suavizado con un aporte de azúcar. La principal marca es Rose's Lime Juice Cordial.

■ **Leche de almendras.** Este producto se aromatiza con almendras.

■ **Azúcar de caña (jarabe de).** Este jarabe se obtiene sencillamente al diluir azúcar de caña en agua. Es indispensable para la preparación de numerosos cócteles.

Edulcorantes




■ **Coco (crema de).** Este líquido denso, sin alcohol, que se produce en el Caribe desde la década de 1950, está elaborado con pulpa de coco y azúcar de caña.

■ **Miel.** Esta sustancia dulce es producida por las abejas a partir del néctar de las flores. Para la preparación de ciertos cócteles se utiliza miel líquida, por ejemplo de acacia o milflores.

■ **Azúcar.** El azúcar se obtiene a partir de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. Para la preparación de cócteles se utiliza azúcar en terrones, moreno o refinado, y azúcar granulada; en este último, un grano fino facilitará su disolución en alcohol.

Huevos y productos lácteos

Hacia finales del siglo XIX, muchos cócteles incluían clara o yema de huevo, o incluso leche. Eran muy apreciados por sus propiedades reconstituyentes. Algunas recetas se han convertido en clásicos. Actualmente, los productos lácteos utilizados para la preparación de cócteles son la leche esterilizada UHT (tratada a temperatura muy elevada) y la nata líquida UHT. La yema de huevo forma parte de la composición de algunos cócteles. En cuanto a la clara, todavía se usa para dar un aspecto espumoso a ciertos combinados.

► En la tabla (a la derecha), el surtido para el principiante  permite preparar numerosas recetas con los productos más utilizados. El surtido para el aficionado  permite elaborar un mayor número de combinados. Por último, el surtido para el profesional  permite preparar la totalidad de los cócteles propuestos en este libro.

INGREDIENTES DEL BAR

Aguardientes			
Vodka	●	●	●
Ginebra y ginebra de Londres	●	●	●
Ginebra de Plymouth			●
Whisky escocés (mezclado)	●	●	●
Whisky escocés (malta)			●
Whisky irlandés		●	●
Straight bourbon	●	●	●
Straight Tennessee whiskey		●	●
Straight rye whiskey			●
Whisky canadiense		●	●
Ron puertorriqueño		●	●
Ron cubano	●	●	●
Ron jamaicano		●	●
Ron artesano			●
Cachaza			●
Tequila blanco (100% maguey)	●	●	●
Tequila reposado (100% maguey)		●	●
Tequila añejo (100% maguey)			●
Coñac	●	●	●
Pisco			●
Calvados		●	●
Kirsch			●
Vinos, aperitivos, bitters, etc.			
Angostura	●	●	●
Bitter de naranja		●	●
Campari		●	●
Cerveza		●	●
Champán	●	●	●
Dubonnet			●
Espirituoso con plantas de absenta			●
Fernet-Branca			●
Jerez			●
Oporto			●
Pernod			●
Psychaud's bitters			●
Pimm's			●
Vermut seco	●	●	●
Vermut rojo	●	●	●
Vino	●	●	●
Licores			
Amaretto		●	●
Bénédictine			●
Brandy de albaricoque		●	●
Brandy de cereza		●	●
Cacao (crema de)	●	●	●
Café (licor de)	●	●	●
Casis	●	●	●
Chartreuse			●
Coco (licor de)			●
Curasao triple seco	●	●	●
Curasao azul		●	●
Curasao naranja			●
Drambuie			●

Licores			
Fresa (licor de)			●
Frambuesa (licor de)			●
Galliano		●	●
Grand Marnier Cordon Rouge		●	●
Irish cream		●	●
Krupnik			●
Lichi (licor de)			●
Limoncello			●
Manzana verde (licor de)			●
Marrasquino (Maraschino)			●
Melocotón (licor de)		●	●
Melón (licor de)			●
Menta (licor de) o pipermin	●	●	●
Mora (licor de)		●	●
Plátano (licor de)		●	●
Southern Comfort			●
Zumos y néctares de frutas			
Zumo de arándano	●	●	●
Zumo de lichi		●	●
Zumo de lima	●	●	●
Zumo de limón	●	●	●
Zumo de mango		●	●
Zumo de manzana		●	●
Zumo de maracuyá		●	●
Zumo de naranja	●	●	●
Zumo de piña	●	●	●
Zumo de pomelo		●	●
Zumo de tomate		●	●
Zumo de zanahoria		●	●
Néctar de plátano		●	●
Aguas y sodas			
Agua mineral sin gas		●	●
Agua mineral con gas	●	●	●
Agua tónica			●
Cola		●	●
Ginger ale	●	●	●
Ginger beer			●
Soda de lima-limón	●	●	●
Jarabes y edulcorantes			
Azúcar	●	●	●
Cordial de lima			●
Crema de coco		●	●
Granadina	●	●	●
Jarabe de azúcar de caña	●	●	●
Jarabe de frambuesa			●
Leche de almendras			●
Miel líquida			●
Huevos y productos lácteos			
Huevos			●
Leche UHT		●	●
Nata líquida UHT		●	●

Condimentos y salsas

Para realzar el sabor de ciertos cócteles se emplean numerosos condimentos, como la sal, la sal de apio y la pimienta, principalmente, pero también se usan especias como la canela y el clavo. En cambio, otras recetas requieren el acompañamiento de determinadas salsas.

Tabasco Este preparado salpimentado lo inventó Edmund McIlhenny en Luisiana, en 1868. Se compone de vinagre, guindilla y sal.

Worcestershire (Salsa) Esta salsa se inventó en 1837 en el condado de Worcester, en Inglaterra. La más antigua y más vendida es la marca Lea & Perrins. Entre los ingredientes que la componen se encuentran el vinagre, las anchoas, el tamarindo, el ajo y la cebolla.

Los acompañamientos

Para decorar ciertos cócteles se usan frutas frescas —como el limón, la lima, la naranja, el plátano, las fresas o las frambuesas—, hojas de menta fresca y, en ocasiones, hortalizas, como apio o pepino. Como acompañamiento, normalmente se emplean guindas, aceitunas verdes o, a veces, cebollitas en vinagre. Algunos cócteles pueden cubrirse con virutas de chocolate o de nuez moscada rallada. Las mermeladas de frutas (de naranja o de grosellas negras) se utilizan solamente en casos esporádicos.

Decoración de los cócteles

Sin ser indispensable, la decoración se recomienda en muchas de las recetas. Sirve para realzar el contenido de un vaso o de una copa, pero no debe ser demasiado ostentosa, para no hacer de un cóctel una bebida exageradamente fantasiosa. Los acompañamientos, que se citan más arriba, desempeñan un papel importante en la decoración. Los acompañamientos denominados funcionales aportan un toque de sabor más o menos marcado. Es el caso de la esencia de la piel de los cítricos o



▲ Publicidad estadounidense de 1951 de un «tele-bar», un mueble concebido para reunir televisión, aparato de radio y bar.

de las hojas de menta fresca, de olor pronunciado. Los acompañamientos visuales sólo influyen en el aspecto final del cóctel: una hoja de piña colocada en el borde de una copa es un ejemplo perfecto de ello.

En cuanto al escarchado del vaso con sal fina o azúcar en polvo (▷ p. 59), se puede considerar una decoración funcional, puesto que el sabor de la sal, o del azúcar, pegado al borde del vaso, interviene en la sensación gustativa.

El hielo

La preparación de los cócteles requiere una gran cantidad de hielo, de modo que conviene tenerlo en cuenta antes de que lleguen los invitados. Cuantos más cubitos usemos, mayor será su capacidad refrescante. Si nos quedamos cortos, los cubitos se desharán pronto y, al derretirse, alterarán la calidad del cóctel. Si, por el contrario, los empleamos en abundancia, el cóctel se enfriará enseguida y los cubitos de hielo tardarán más tiempo en derretirse.

Cuando el agua del grifo es demasiado dura es preferible utilizar agua mineral para elaborar los cubitos de hielo.

El hielo picado, indispensable para algunas recetas, se obtiene rompiendo cubitos en un paño (▷ p. 59). Permite servir las bebidas frappées.

El material del bar

Son muchos los fabricantes que proponen todo tipo de utensilios para el bar, pero conviene elegir bien, ya que hasta que no se utiliza el material no se puede juzgar realmente su eficacia. En cuanto a los vasos y las copas, no deben considerarse simples recipientes; hay que prestarles la máxima atención, ya que tanto su forma como su transparencia contribuyen a realzar la bebida.

Los utensilios

Coctelera Boston Se trata de la primera coctelera que utilizaron en Estados Unidos los pioneros del bar a mediados del siglo XIX. La coctelera Boston se compone de un gran vaso (que puede usarse como vaso mezclador complementario, aunque carezca de pitorro) y de un cubilete metálico, cuyo diámetro superior es mayor que el del vaso. Cuando se agitan los ingredientes y los cubitos en la coctelera, el metal se contrae por efecto del frío, lo que hace que el recipiente quede cerrado herméticamente (sin que la junta quede trabada).



Coctelera continental Como su propio nombre indica, la coctelera continental nació en Europa, a principios del siglo XX. Está inspirada en la coctelera Boston, pero sus dos partes son de metal. Tiene una forma atractiva y se utiliza como la coctelera Boston.

Coctelera con filtro Esta coctelera apareció a finales del siglo XIX. Como particularidad, tiene un filtro incorporado que hace innecesario el uso del pasador o gusanillo. Es la coctelera más utilizada por el gran público. Tiene el inconveniente de diluir más la bebida: cuando se vierte el contenido de la coctelera en el vaso o en la copa, los cubitos se amontonan en un espacio reducido, por lo que se deshacen más rápidamente.

Cucharilla mezcladora Esta cuchara especial se emplea para preparar cócteles directamente en el vaso o en la copa, para prepararlos en el vaso mezclador y para elaborar un *shooter* (▷ p. 58). También puede utilizarse para medir la cantidad de un ingrediente (su contenido equivale a una cucharadita). En ocasiones, el mango de la cuchara tiene forma de espiral, lo que permite sujetarla con mayor facilidad. El extremo del mango suele poseer un pequeño mortero que se utiliza para aplastar las hojas de menta fresca. Para aplastar ingredientes más consistentes (trozos de limón, naranja, melón, pepino, etc.) hay que emplear una mano de mortero de madera.





Dosificador (o medidor) de alcohol

Este accesorio permite medir con precisión el volumen de los alcoholes indicados para cada receta. En general se compone de dos medidas distintas y varía de un país a otro, según las unidades de capacidad vigentes.

Tapón vertedor

Un tapón vertedor se compone de una parte de plástico flexible (que se adapta a los distintos cuellos de botella), atravesada por dos tubos metálicos de distinto diámetro. El primer tubo permite el paso del líquido, mientras que el segundo, que baja por el cuello de la botella, es una entrada de aire que permite un flujo regular. Se aconseja disponer de varios tapones vertedores.

Gusanillo (o pasador)

Se compone de una placa metálica agujereada, alrededor de la cual hay una espiral (parecida a un muelle). Este colador permite retener los cubitos que se utilizan para enfriar una bebida preparada en el vaso mezclador, en la coctelera Boston o en la coctelera continental, cuando aquella debe servirse sin hielo.

Colador para hielo picado

Se trata de una placa redondeada con pequeños agujeros pensada para que se adapte al borde de un vaso. Este colador se emplea para filtrar el combinado que contenga hielo picado, cuando el cóctel deba servirse sin hielo.

Colador para pulpa

Este colador permite tamizar un líquido espeso o bien filtrar un líquido que contenga elementos en suspensión. Se utiliza además del gusanillo, manteniéndolo encima del vaso o de la copa donde se va a servir el combinado.

Exprimidor

Ya sea manual o eléctrico, este accesorio permite extraer el zumo de los cítricos de forma eficaz. Es importante presionar sobre los lados de la fruta, y no encima de ésta, ya que la parte blanca que se encuentra entre la piel y la pulpa del cítrico da un sabor amargo al zumo exprimido. El exprimidor debe enjuagarse enseguida después de su uso, para luego poder limpiarlo fácilmente.

Vaso mezclador Se utiliza para mezclar los cócteles que se sirven sin hielo. Se trata de un vaso grande provisto de pitorro, cuya capacidad mínima debe ser de 50 cl para preparar una copa y de 65 cl para preparar dos. Si el cóctel se presenta con la cucharilla mezcladora colocada verticalmente en el vaso, hay que procurar que el mango de aquella sea lo suficientemente alto como para que, al agarrarlo durante la preparación, no se toque el vaso.

Batidora Este aparato eléctrico resulta indispensable para elaborar cócteles con hielo picado. Según la potencia de la batidora, se tardará más o menos tiempo en obtener un resultado homogéneo. Si la velocidad de rotación es inferior a 18000 r/min, es preferible utilizar hielo picado para preparar los frozen. Hay que enjuagar la batidora inmediatamente después de usarla para luego limpiarla con más facilidad.

Mano de mortero Es un accesorio de madera o plástico duro que permite aplastar hojas de menta fresca o frutas para extraerles sabor o el zumo, o para reducirlos a puré.

Abrebotellas Este objeto permite quitar el tapón de las botellas pequeñas de soda, aunque cada vez es más habitual que éstas lleven tapón de rosca.

Sacacorchos Conviene disponer de un sacacorchos compuesto de una hoja que permita cortar la cápsula que cubre el corcho, una espiral metálica fina y larga que pueda atravesar el corcho sin romperlo, y un abrebotellas.

Pinzas para hielo Este accesorio permite poner cubitos en el vaso o en la copa, el vaso mezclador, la coctelera o la batidora. Las pinzas para hielo también se pueden usar para poner las frutas que se empleen como acompañamiento.

Pala para hielo Esta pala permite recoger la cantidad suficiente de cubitos o de hielo picado para llenar el vaso o la copa, el vaso mezclador, la coctelera o la batidora.

Cuchillo mondador Este cuchillo, provisto de una hoja lisa de unos 10 cm, permite retirar la piel de los cítricos de una manera muy precisa y regular.

Cuchillo de sierra Este cuchillo, provisto de una hoja de sierra de unos 15 cm, permite cortar la fruta en rodajas o en trozos y evitar que éstos se peguen entre sí, cosa que sucede con un cuchillo de hoja lisa.

Tabla de cortar Esta tabla de madera, polietileno (plástico duro) o cristal irrompible se utiliza para cortar la fruta. La tabla de cortar debe enjuagarse inmediatamente después de su uso con un bactericida.

Rallador Es necesario disponer de un rallador para reducir a pequeñas virutas la nuez moscada o una pastilla de chocolate. La nuez moscada debe rallarse en el último momento para que conserve todo su sabor.

Pajitas Una pajita permite beber el cóctel evitando el contacto con los cubitos o con el hielo picado, lo que constituye una ventaja para las personas cuyos dientes son sensibles al frío. La pajitas se usan sobre todo para degustar los tragos largos y los tragos cortos servidos con hielo picado u *on the rocks*, nunca para aquellos que se sirven sin hielo.

Agitadores Estos pequeños utensilios pueden acompañar los cócteles servidos *on the rocks*. Permiten remover la mezcla cuando, al cabo de un rato, en la superficie de la bebida aparece una pequeña capa de agua procedente de los cubitos de hielo.

Posavasos Un posavasos, ya sea de papel o de tela, sirve para absorber las gotas producidas por la condensación que se forman en la superficie del vaso o de la copa helados, o aquellas que se derraman por culpa de un gesto torpe.

▼ En la siguiente tabla, los utensilios marcados con un topo corresponden a las necesidades de los distintos usuarios. Algunos, sin duda, son indispensables incluso para los principiantes Y; otros, en cambio, sólo son útiles para los aficionados YY o los profesionales YYY.

LOS UTENSILIOS DEL BAR	Y	YY	YYY
Coctelera Boston o continental		●	●
Coctelera con filtro	●		
Cucharilla mezcladora	●	●	●
Vaso mezclador	●	●	●
Batidora		●	●
Dosificador de alcohol	●	●	●
Tapón vertedor		●	●
Gusanillo		●	●
Colador para hielo picado			●
Colador para pulpa			●
Exprimidor	●	●	●
Mano de mortero	●	●	●
Abrebotellas	●	●	●
Sacacorchos		●	●
Pinzas para hielo	●	●	●
Pala para hielo			●
Cuchillo mondador		●	●
Cuchillo de sierra	●	●	●
Tabla de cortar	●	●	●
Rallador		●	●
Pajitas	●	●	●
Agitadores	●	●	●
Posavasos		●	●

Copas y vasos

Copa de cóctel. También se conoce como *copa martini*, nombre procedente del célebre dry martini, que habitualmente se sirve en ella. Su contenido es de unos 20 cl. La copa de cóctel se recomienda para servir un trago corto sin hielo, *frappé* y, a menudo, con hielo picado. Muy adecuada para cócteles como el Cosmopolitan (▷ p. 64), el Manhattan (▷ p. 122) y el Side-Car (▷ p. 210).

Catavinos o copa para tragos sour. Su contenido es de 12 cl aproximadamente. La forma de esta copa es ideal para valorar la calidad de los espirituosos. Deja subir los aromas más volátiles y, tras un movimiento giratorio del puño, permite descubrir los aromas secundarios. En general, la copa catavinos no se utiliza para servir cócteles, excepto en el caso del Nikolaschka (▷ p. 210).

Copa de vino. Su contenido es de, más o menos, 25 cl. Se utiliza para servir vinos, pero también cócteles, como el Spritzer (▷ p. 235) y el Absinthe Drip (▷ p. 232).

Copa de champán. Su forma permite apreciar al máximo la calidad de un champán. Su contenido es de aproximadamente 18 cl. Esta copa se usa para cócteles elaborados con champán, salvo cuando se sirven con hielo en un vaso largo. Se impone, entre otros, para el Champagne Cocktail (▷ p. 217), el Kir royal (▷ p. 218) y el Bellini (▷ p. 224).

Vaso de chupito. Su contenido de unos 6 cl y su forma achaparrada hacen de él un vaso ideal para beber un cóctel de un trago. Los *shooters* siempre se sirven en este tipo de vaso, que tradicionalmente también se ha usado para consumir tequila y vodka puros. Es adecuado para cócteles como el Kamikaze (▷ p. 71), el Tequila Straight (▷ p. 173) y el B-52 (▷ p. 243).

Vaso corto. En inglés es el vaso *rocks*, de la expresión *on the rocks*, que designa el hecho de servir una bebida con cubitos de hielo. Este tipo de vaso también se conoce como «vaso *old-fashioned*» o «vaso ancho». Su capacidad es de unos 30 cl. En el vaso corto se sirven cócteles como la caipiriña (▷ p. 145), el Black Russian (▷ p. 84) y el Gimlet (▷ p. 99).

Vaso largo. Este tipo de vaso también se conoce como «vaso Collins», «vaso alto», «*tumbler*» o «*highball*» (por ser el vaso de la familia de cócteles *highball*). Su capacidad es de 35 cl, aproximadamente. El vaso largo se emplea para cócteles como el Sea Breeze (▷ p. 82), El Diablo (▷ p. 175) y el Gin Fizz (▷ p. 100).

Jarra resistente al calor. El nombre de esta jarra responde a su uso. Se utiliza para servir cócteles calientes, ya que está fabricada especialmente para resistir el choque térmico cuando en ella se vierte un líquido hirviendo. Su contenido es de unos 25 cl. Esta jarra se emplea para cócteles como el café irlandés (▷ p. 139), el Fish House Punch (▷ p. 168) y el Mexican Tea (▷ p. 191).



Normas básicas de los cócteles

El arte del cóctel consiste en combinar, a través de la mezcla de los ingredientes, aromas distintos para obtener uno nuevo, más sutil. En 1948, David Embury, un estadounidense apasionado por el arte de los combinados, estableció una clasificación que continúa vigente en los círculos profesionales. En ella, los ingredientes se dividen en tres grupos: la base, el cuerpo y el aditivo. Tal como la ideó su autor, la clasificación sólo se refería a los cócteles servidos sin hielo —en una copa de cóctel—, pero puede ampliarse perfectamente a los tragos largos.

Los tres componentes del cóctel

La base

La base es el ingrediente que, al aportar sus cualidades organolépticas (aroma, sabor y color), da la primera orientación. El cóctel se constituirá en torno a esta base única. A menudo se trata de un aguardiente: vodka, ginebra, whisky (o whiskey), ron, tequila, coñac o calvados. El champán también es una base de cóctel, aunque su carácter espumoso permite considerarlo igualmente un cuerpo.

La proporción entre la base y los otros ingredientes varía según se trate de un trago corto o de un trago largo.

Para un trago corto, sobre todo si se sirve en una copa de cóctel, la proporción de aguardiente en general oscila entre un 50 y un 70%, pero puede alcanzar el 90% (como en el Extra-Dry Martini, ▷ p. 92). El grado alcohólico de la base permite contrarrestar los aromas que desprenden el cuerpo y el eventual aditivo. El sabor del aguardiente siempre es perceptible e identificable; por ello, un trago corto puede designarse según la base que lo compone: cóctel a base de ginebra, a base de whisky, a base de ron, etc.

En un trago largo, la base representa sólo entre el 20 y el 30% del volumen total del

cóctel. El sabor del aguardiente de base resulta, pues, mucho más suave al paladar, aunque las acentuadas cualidades aromáticas de ciertos alcoholes, como el tequila 100% maguey, son fácilmente perceptibles.

El cuerpo

El cuerpo es el ingrediente, o grupo de ingredientes, que actúa sobre la textura del cóctel, aportando aromas de carácter complementario que se combinan con los procedentes de la base. El cuerpo puede ser un líquido o una sustancia más o menos densa.

Puede tratarse de un vino común o de un vino espumoso (como el champán), un vino aromatizado (como el vermut) o un vino fortificado (como el oporto). Estos productos vinosos, mezclados con el alcohol de base, permiten mantener una textura fluida y añadir una nota de dulzor cuando contienen azúcar. Los encontramos básicamente en los tragos cortos, aunque no es extraño emplear el champán como bebida gaseosa para preparar un trago largo.

El cuerpo también puede ser un agua mineral, con o sin gas, o incluso una bebida gaseosa aromatizada, como la cola, la tónica, la soda de limón, el ginger ale o el ginger beer. Éstas confieren una sensación de suavidad al paladar, que se aprecia sobre todo en el caso de un trago largo re-

frescante. No obstante, es preciso no anular el sabor de los otros componentes del cóctel.

El cuerpo también puede estar constituido por un zumo de fruta o de hortalizas cuya consistencia hará que la mezcla resulte más líquida, como sucede con el zumo de arándano, o más cremosa, como ocurre con el zumo de tomate. En los tragos cortos, los zumos de limón y de lima deben utilizarse con moderación, ya que la acidez que proporcionan al cóctel puede anular el sabor de otros ingredientes. Es evidente que cuanto más zumo de fruta u hortalizas se añade a un trago largo, más diluidos quedan los restantes componentes del cóctel.

Por último, el cuerpo puede ser graso, como la leche o la nata, o incluso la clara o la yema de un huevo. Estas sustancias aportan cremosidad a la mezcla, pero hay que dosificarlas con precisión, sobre todo en los tragos cortos, ya que la sensación de densidad excesiva o de pesadez puede resultar desagradable.

El aditivo aromático

Es el elemento complementario que conferirá al cóctel su sabor, amargo o dulce, y eventualmente su color.

Los bitters como el Campari y los bitters concentrados, como la angostura, aportan una dosis de amargor más o menos fuerte. Algunos también actúan como colorantes.

Los aditivos dulces, entre los que se encuentran los jarabes y los licores, atenúan el fuerte sabor del alcohol de base, aportándole un aroma nuevo. Su poder colorante también puede añadir un toque de fantasía, como lo hace la granadina en el Tequila Sunrise (▷ p. 186).

En todos los casos, ya sea con un bitter, un jarabe o un licor, hay que procurar no desequilibrar el resultado final. En un trago corto, en el que el cuerpo representa un volumen reducido, el licor escogido como aditivo aromático influirá notablemente en la textura del cóctel. En última instancia, cuando el cóctel contiene una base pero no tiene cuerpo, el uso de un licor como aditivo le conferirá un carácter licoroso.

En el caso particular de que el cóctel no tenga base y se componga sólo de un cuerpo y un aditivo (como sucede, por ejemplo, con el Kir ▷ p. 234 y el Vermut Cassis ▷ p. 236), evidente-



▲ Publicidad estadounidense de 1961 del Cocktailmatic, una máquina para preparar cócteles.

mente hay que aumentar la proporción de este último para obtener la fuerza alcohólica deseada.

Orden de los ingredientes

Para que la utilización de esta obra resulte muy práctica, los ingredientes empleados para elaborar los cócteles propuestos se citan por orden de aparición en la receta, excepto en el caso del alcohol principal, indicado en primer lugar.

Los profesionales suelen usar un orden distinto (primero la base, luego el aditivo y por último el cuerpo), según su técnica particular.

En caso de duda, el (o la) principiante también puede seguir el método recomendado en las escuelas de restauración: consiste en añadir los ingredientes empezando por el más barato y terminando por el más caro, para gastar lo mínimo posible en el caso de que se eche a perder el cóctel y haya que empezar de nuevo.

Las tres condiciones para obtener un cóctel perfecto

Para que un cóctel guste a la mayoría y su receta llegue algún día a figurar entre los clásicos, debe atender a tres características que lo definen: el sabor, el aspecto y el nombre.

El sabor

Tratándose del sabor, obviamente no hay que errar lo más mínimo en la elección de los ingredientes y su proporción. Todos los aromas que entran en juego deben armonizar. Para ello, existen unas normas que los profesionales aplican en función de su competencia y su personalidad. Una de ellas consiste en no mezclar un aguardiente de cereales (ginebra o whisky, por ejemplo) con un aguardiente de vino (coñac u otro brandy). Esta regla puede extenderse hasta prohibir la mezcla de aguardientes elaborados con las mismas materias primas (por ejemplo, mezcla de aguardientes de cereales). Hay otras normas que condenan combinaciones consideradas contra natura: ron/calvados, coñac/ron, ron/ginebra o whisky/ron, entre otras.

Hay que señalar, igualmente, que no reviste ningún interés mezclar el vodka con un aguardiente añejo, ya que los aromas del aguardiente desarrollados mediante este proceso quedarán muy atenuados por el vodka, que destaca por su calidad de neutro.

Ahora bien, todos estos principios no han impedido que un trago largo como el Long Island Iced Tea (▷ p. 73), compuesto por varios espirituosos (vodka, ginebra, ron y, en ocasiones, incluso tequila) haya logrado un éxito internacional, erigiéndose en un clásico.

El aspecto

También es de gran importancia, ya que determina la apetencia por un combinado. Sin embargo, si bien todo cóctel debe resultar atractivo, hay que evitar las decoraciones excesivas. Asimismo, conviene saber que a partir de unos mismos ingredientes se pueden obtener resultados totalmente distintos: por ejemplo, un daiquiri (▷ p. 147), servido sin hielo en una copa de cóctel, o una caipiriña (▷ p. 145), servida *frappée* en un vaso corto, resultan de la misma

mezcla de ron, lima y azúcar, pero no tienen en absoluto el mismo aspecto. Además, el color desempeña un papel nada despreciable en el éxito del cóctel. Por ejemplo, puede aportarle un delicado toque femenino.

El nombre

Tampoco el nombre dado a un cóctel es indiferente, dado que despierta la imaginación. De manera más o menos consciente, uno descubre en él un sentido oculto o sobreentendido. El nombre puede indicar que el cóctel tiene más o menos alcohol o que carece de él, que se ha inventado para una ocasión particular o en honor de un personaje ilustre. Al igual que el color, puede tender hacia lo femenino (por ejemplo, el Pink Daiquiri ▷ p. 152) o lo masculino (por ejemplo, el Kamikaze ▷ p. 71).

LOS DISTINTOS MODOS DE SERVIR UN CÓCTEL

Float. Este término se emplea cuando el aguardiente se vierte con una cucharilla mezcladora y queda superpuesto sobre los otros ingredientes.

Frappé. Se usa este término cuando una bebida se sirve sobre un lecho de hielo picado en una copa de cóctel. Este método era muy apreciado en los climas cálidos hasta principios de la década de 1930, antes de que apareciera la batidora eléctrica, que permite obtener la textura *frozen*.

Frozen. Esta palabra designa el aspecto granizado que resulta de pasar por la batidora una bebida con un volumen de hielo mayor que el de los ingredientes.

On the rocks. Esta expresión se emplea cuando una bebida se sirve sobre cubitos dispuestos en el fondo del vaso, lo que permite conservar la bebida bien fría durante toda la degustación. Son igualmente apreciados los aguardientes servidos así, ya que el agua procedente del hielo atenúa la fuerza alcohólica.

Straight up. Este término designa una bebida enfriada previamente en el vaso mezclador o en la coctelera, y filtrada, normalmente en una copa de cóctel, para eliminar el hielo.

LA PRECISIÓN DE LA DOSIS

Mezclar ingredientes entre sí no es una operación compleja, pero la cosa se complica cuando uno desea satisfacer su paladar o el de sus invitados. Así pues, es realmente importante respetar las dosis indicadas en las recetas.

No hay que aumentar ni reducir la dosis de un ingrediente, ni siquiera un poco, ya que el equilibrio de un cóctel, sobre todo en un trago corto, enseguida se altera. Hay que evitar, por ejemplo, echar demasiada agua con gas en un trago largo, dado que el sabor de los otros componentes se diluiría, añadir zumo de limón en exceso, pues el cóctel quedaría ácido, o aumentar demasiado la cantidad de un ingrediente graso, pues el cóctel podría quitar el apetito.

Por ello, resulta muy aconsejable usar un medidor de alcohol. Sólo una persona experimentada puede calcular las dosis a ojo, pues conoce perfectamente el sabor y el carácter de cada uno de los ingredientes.

Desde siempre, los barmans han sabido bautizar las bebidas, por sencillas que sean, con nombres ingeniosos y divertidos para convertirlas en legendarias. Es el caso, por ejemplo, del destornillador o Screwdriver (▷ p. 82), que no es más que un vodka con naranja. Así, se ha instaurado un lenguaje internacional del bar en el que, junto a términos específicos (*on the rocks*, *short drink*, etc.), se encuentra la lista de todos los cócteles, con nombres sugerentes, en general propios de la cultura anglosajona, sea cual sea su país de origen.

La paleta de sabores

El extenso surtido de ingredientes enumerados en un capítulo anterior (▷ pp. 33 a 42) pone en juego una gran diversidad de sabores y aromas, más o menos intensos. Los productos y las sustancias utilizados para la preparación de los cócteles se pueden agrupar por sabores.

Recordemos que los órganos sensoriales perciben multitud de impresiones gustativas diferentes, pero distinguimos cuatro sabores pri-

marios (o fundamentales): el dulce, el salado, el ácido y el amargo. Según la complejidad del cóctel, se podrá percibir el predominio de uno de estos sabores o la combinación contrastada de varios simultáneamente.

El dulce es el sabor predominante de los cócteles, ya que muchos ingredientes esenciales son edulcorados, como los jarabes, los zumos y, sobre todo, los néctares de frutas, los licores y ciertas sodas.

El sabor ácido también está muy presente, pues a menudo se usa un ingrediente de enorme acidez, como el zumo de limón o de lima, para contrarrestar el sabor dulce de uno o varios de los ingredientes. Cabe señalar que en muchas frutas coexisten los sabores ácido y dulce.

El sabor amargo es menos frecuente, si bien desempeña una función parecida a la del sabor ácido, al contrarrestar el sabor dulce. En los cócteles, el sabor amargo procede de ingredientes como los bitters (concentrados o no), el zumo de pomelo y la tónica.

Por último, el sabor salado sólo está presente en algunos cócteles, puesto que los ingredientes salados como el zumo de tomate (7 g/l de sal), la sal y la sal de apio se emplean poco. Este sabor también es apreciable en los cócteles que se sirven en una copa escarchada (▷ p. 59).

Las mejores combinaciones

Como hemos visto (▷ p. 49), mezclar algunos alcoholes de base resulta totalmente desaconsejable. En cambio, la práctica ha demostrado que muchas de las combinaciones entre una base, un cuerpo y un aditivo aromático dan un resultado excelente. La manera más clara de clasificar las combinaciones que ofrecen buenos resultados es señalarlas con una cruz en una tabla.

En la tabla de la derecha, las columnas verticales representan los principales alcoholes de base de los cócteles, y las líneas horizontales, los cuerpos y los aditivos aromáticos más empleados. Esta tabla no es exhaustiva; sólo se basa en la experiencia de los profesionales. Cada uno es libre de imaginar nuevas mezclas, de probar nuevas combinaciones, recordando, eso sí, que el alcohol siempre hay que consumirlo con moderación.

LAS MEJORES COMBINACIONES		BASE									
		Vodka	Ginebra	Whisky escocés-whisky irlandés	Whiskys estadounidenses	Rones blancos (cubano, jamaicano)	Rones dorados (cubano, etc.)	Tequila	Coñac	Calvados	Champán
CUERPO	Vinos diversos										
	Jerez										
	Oporto										
	Vermut rojo										
	Vermut seco										
	Zumos de frutas										
	Zumo de arándano										
	Zumo de limón o de lima										
	Zumo de manzana										
	Zumo de naranja										
Zumo de piña											
Zumo de pomelo											
Zumo de tomate											
Aguas y sodas	Agua con gas										
	Cola										
	Ginger ale										
	Ginger beer										
	Soda de lima-limón										
Tónica											
Otros	Huevo										
	Leche UHT										
	Nata líquida UHT										
ADITIVO AROMÁTICO											
Bitters y anisados	Angostura										
	Bitter de naranja										
	Campari										
	Dubonnet										
	Pernod										
	Peyschaud's bitters										
	Pimm's										
Licores y cremas	Amaretto										
	Bénédictine										
	Brandy de albaricoque										
	Brandy de cereza										
	Cacao (crema de)										
	Café (licor de)										
	Casis										
	Chartreuse										
	Coco (licor de)										
	Curacao										
	Galliano										
	Manzana verde (licor de)										
	Marrasquino										
	Melocotón (licor de)										
	Menta (licor de)										
Mora (licor de)											
Plátano (licor de)											
Edulcorantes	Cordial de lima										
	Crema de coco										
	Granadina										
	Jarabe de azúcar de caña										
	Miel										

La preparación de los cócteles

En Gran Bretaña, al igual que en Estados Unidos, mucho antes de que apareciera la palabra cóctel, en las tabernas y los clubes ya se servían combinados, que se preparaban en un recipiente de gran capacidad llamado bowl o cup (copa). La elaboración de los cócteles evolucionó progresivamente a lo largo del siglo XIX, sobre todo con la llegada del hielo artificial.

En el primer libro sobre cócteles, publicado en Nueva York en 1862, las 236 recetas propuestas se preparan en su mayoría individualmente. Todas las técnicas utilizadas en la actualidad, como la preparación en el vaso mezclador o en la coctelera (incluida la de los *shooters*), aparecen mencionadas en él. Evidentemente, la batidora no aparece, puesto que este aparato eléctrico no se inventó hasta finales de la década de 1920.

Hasta esa época se distinguía entre los *cocktails*, que crean bebidas elaboradas con unos utensilios específicos (vaso mezclador o coctelera) y servidas *straight up* (sin hielo en la copa), y las *mixed drinks* (combinados), la mayoría de ellas preparadas directamente en la copa o en el vaso. Hoy en día, la palabra *cóctel* abarca todos estos tipos de preparados.

Confeccionar un cóctel consiste, en primer lugar, en seleccionar varias bebidas, con o sin alcohol, para luego mezclarlas y, generalmente, enfriarlas con hielo. Éste también se emplea para rebajar el grado de alcohol inicial.

Si bien hay un gran número de combinaciones posibles, sólo existen cuatro métodos principales para preparar los cócteles (se indican con un pequeño pictograma al comienzo de cada receta de este libro ▷ p. 11):

- preparación directamente en la copa o en el vaso (▷ p. 53), utilizada cuando los ingredientes de la receta se mezclan con facilidad;

- preparación en el vaso mezclador (▷ p. 54), empleada sobre todo cuando todos los ingredientes de la receta llevan alcohol;

- preparación en la coctelera (▷ p. 55 y 56), perfecta para una mezcla homogénea de los ingredientes;

- preparación en la batidora (▷ p. 57), indispensable para obtener una textura *frozen*.

Existe un quinto método, pero sólo se aplica a un tipo de cócteles muy específico, los *shooters* (▷ p. 58).

Por último, la preparación de cócteles exige el aprendizaje de dos técnicas indispensables: preparar el hielo picado (▷ p. 59) y escarchar una copa (▷ p. 59).

Para cada cóctel, el método de preparación recomendado en esta obra corresponde al uso más extendido en Europa y en el resto del mundo. Si se emplea un método de preparación distinto, se puede cambiar la textura de un cóctel. Por ejemplo, el Margarita (▷ p. 176) y el daiquiri (▷ p. 147) se pueden servir sin hielo cuando se elaboran con la coctelera, y *frozen* (con aspecto de sorbete) cuando se preparan con la batidora.

El uso de la batidora puede conferir un aspecto espumoso al cóctel.

Por último, hay que señalar que, en algunos casos, se puede preparar un cóctel para dos personas con el vaso mezclador, la coctelera y la batidora.

Preparación directa en una copa o en un vaso

Este procedimiento se utiliza cuando los ingredientes del cóctel se mezclan fácilmente. Por lo general, se trata de un aguardiente y un líquido azucarado —licor o jarabe—, o no azucarado —zumo de fruta o soda. Los cubitos colocados en el vaso bastan para enfriar la bebida. Este tipo de preparación se aplica también cuando la receta incluye un ingrediente sólido (planta aromática o cítrico) que debe majarse con una mano de mortero, siempre y cuando este ingrediente se pueda dejar en el vaso o en la copa; si no es el caso, hay que usar un vaso mezclador y luego filtrar el combinado (▷ p. 54). La preparación directamente en el vaso también es aplicable a los cócteles calientes.



Si la receta no incluye ningún ingrediente sólido, vaya directamente al paso 2; de lo contrario proceda así:

1. Con una mano de mortero, y en función de la receta, maje la rodaja de lima para extraerle el zumo y la esencia aromática que contiene la cáscara, o aplaste ligeramente las hojas de menta fresca para extraerles el aroma, procurando no triturarlas.

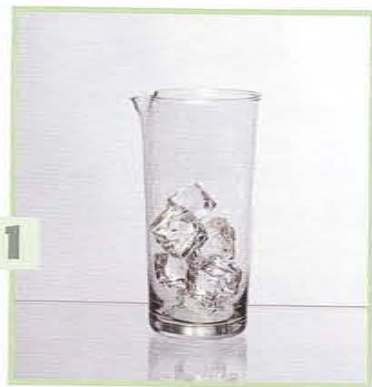
2. Llene dos terceras partes del vaso elegido para el cóctel con el número de cubitos (si es el caso, picados) indicado en la receta.

3. Vierta los ingredientes respetando el orden y las cantidades indicados en la receta.

4. Remueva efectuando un movimiento giratorio de abajo arriba con la cucharilla mezcladora. Al cabo de unos segundos, el exterior del vaso se empañará, señal de que la bebida se ha enfriado correctamente. Decore el cóctel si lo desea y sírvalo de inmediato.

Preparación en el vaso mezclador

Este método se utiliza cuando todos los ingredientes del cóctel llevan alcohol y, por tanto, se mezclan fácilmente entre sí. También es válido cuando hay que echar una pequeña cantidad de jarabe. A menudo se usa cuando no se puede elaborar el cóctel directamente en la copa, ya que hay que filtrar el preparado antes de servirlo para eliminar la pulpa de un cítrico o el hielo, por ejemplo.



1. Llene aproximadamente la mitad del vaso mezclador con el número de cubitos indicado en la receta.

2. Vierta los ingredientes en el vaso mezclador respetando el orden y las cantidades señalados en la receta.

3. Remueva efectuando un movimiento giratorio de abajo arriba con la cucharilla mezcladora. Al cabo de unos segundos, el exterior del vaso se empañará, señal de que la bebida se ha enfriado correctamente.

4. Vierta el contenido del vaso mezclador en la copa o en el vaso elegido para el cóctel, filtrándolo con un gusanillo. Decore el cóctel si lo desea y sírvalo de inmediato.

El método académico

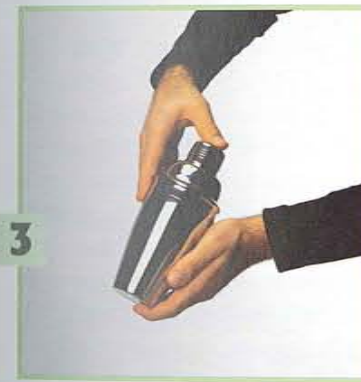
1. Llene un poco más de la mitad del vaso mezclador con el número de cubitos indicado en la receta. Remuévalos durante 4 o 5 segundos con una cucharilla mezcladora. Retire el agua que se haya formado reteniendo los cubitos con un gusanillo.

Siga los pasos **2, 3 y 4** indicados más arriba.

Preparación en la coctelera

Este método se utiliza cuando es necesario agitar los ingredientes enérgicamente para mezclarlos. Puede tratarse de un jarabe, un zumo de fruta más o menos denso, un ingrediente graso, como crema de coco o nata, o incluso de claras o yemas de huevo. Se puede utilizar indistintamente una coctelera con filtro, la más corriente, o una sin filtro, como la coctelera Boston o la continental.

COCTELERA CON FILTRO La coctelera con filtro se compone de tres partes metálicas: la parte inferior, la parte superior (con el filtro incorporado) y el tapón.



1. Llene un poco más de la mitad de la parte inferior de la coctelera con el número de cubitos indicado en la receta; luego agregue los ingredientes respetando el orden y las cantidades señalados.

2. Ajuste la parte superior de la coctelera y el tapón.

3. Sujete firmemente la coctelera colocando el pulgar de la mano derecha (si es usted diestro) sobre el tapón, y el índice y el corazón de la mano izquierda bajo la parte inferior. Agite la coctelera enérgicamente entre unos 8 y 10 segundos. Cuando la bebida está lo bastante fría, la superficie de la coctelera se empaña.

4. Quite el tapón y, sujetando bien la parte superior, vierta el contenido de la coctelera en la copa o en el vaso elegido para el cóctel. Los ingredientes sólidos (entre ellos el hielo) son retenidos por el filtro. Decore el cóctel si lo desea y sírvalo de inmediato.

El método académico

1. Llene un poco más de la mitad de la parte inferior de la coctelera con el número de cubitos indicado en la receta. Ajuste la parte superior y el tapón. Sujete firmemente la coctelera colocando el pulgar de la mano derecha (si es usted diestro) sobre el tapón, y el índice y el dedo corazón de la mano izquierda bajo la base de la parte inferior. Agite la coctelera durante 4 o 5 segundos. Quite el tapón y retire el agua formada por los cubitos. Extraiga la parte superior de la coctelera y agregue los ingredientes respetando el orden y las cantidades indicados en la receta.

Siga los pasos **2, 3 y 4** indicados más arriba.

COCTELERA BOSTON O COCTELERA CONTINENTAL La coctelera Boston, nacida en Estados Unidos, se compone de dos partes que encajan parcialmente entre sí: la parte inferior es un vaso grande, mientras que la superior está formada por una especie de cubilete metálico cuyo diámetro superior es mayor que el del vaso. Cuando se agitan los ingredientes y los cubitos en la coctelera, el metal se contrae por efecto del frío, lo que hace que el recipiente quede cerrado herméticamente (sin que la junta quede trabada).

En la coctelera continental, de invención europea, las dos partes son de metal. Tiene una forma atractiva. Ambos modelos de coctelera se emplean de forma similar.



1



2



3



4

El método académico

1. Llene hasta un poco más de la mitad de la parte inferior de la coctelera con el número de cubitos indicado en la receta. Agite los cubitos unos segundos para enfriar bien la coctelera. Abra la coctelera como se indica en el paso 3.
2. Retire el agua de la parte inferior reteniendo los cubitos con un gusanillo. Vierta los ingredientes, respetando el orden, en la parte superior y ajuste las dos partes de la coctelera presionándolas con fuerza. Sujete y agite la coctelera como se indica al lado. Siga los pasos 3 y 4 como se indica a la derecha.

1. Llene más o menos la mitad de la parte inferior de la coctelera con el número de cubitos indicado en la receta; luego agregue los ingredientes respetando el orden y las cantidades señalados.

2. Ajuste la parte superior de la coctelera presionando con fuerza. Sujete firmemente la coctelera colocando el índice de la mano derecha (si es usted diestro) sobre la parte superior y el pulgar de la mano izquierda bajo la parte inferior.

3. Agite enérgicamente la coctelera entre 8 y 10 segundos. El aspecto empañado del cubilete indica que la bebida se ha enfriado correctamente. Ponga la coctelera boca abajo. Con la mano izquierda, sujete la coctelera por la parte situada ahora abajo, sosteniendo la parte de arriba con el índice de la misma mano. Luego, con la mano derecha, dé un ligero golpe a un lado, en la junta que une las dos partes, para retirar la parte superior.

4. Si es necesario, filtre el contenido sobre la copa elegida para el cóctel con un gusanillo y/o un colador para pulpa; si no, viértalo directamente en la copa. Decore el cóctel si lo desea y sírvalo de inmediato.

Preparación en la batidora

El uso de la batidora, que puede sustituir a la coctelera en muchas recetas, es indispensable para obtener una textura *frozen*, parecida a la de un sorbete.



1



2



3



4

1. Llene el vaso de la batidora con el número de cubitos picados indicado en la receta.

2. Vierta los ingredientes en el vaso respetando el orden y las cantidades señalados en la receta.

3. Coloque la tapadera sobre el vaso y conecte la batidora a velocidad lenta, entre 5 y 10 segundos. Para obtener la textura *frozen*, póngala luego a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos, hasta que el líquido y el hielo se hayan mezclado totalmente y presenten el aspecto de un sorbete (momento en el que el líquido se adhiere a las paredes).

4. Quite la tapadera y vierta el contenido del vaso de la batidora en la copa elegida para el cóctel. Si lo desea, decore el cóctel y sírvalo de inmediato.

El método académico

Este procedimiento también se utiliza cuando se dispone de una batidora doméstica, menos potente que una profesional.

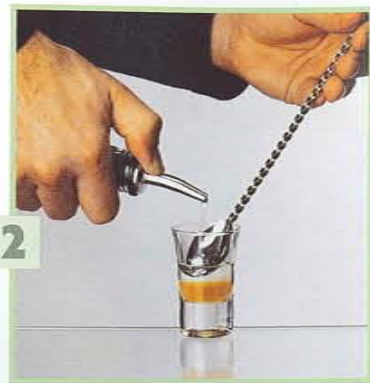
1. Como se indica más arriba.
2. Introduzca todos los ingredientes en el vaso, salvo el aguardiente.
3. Coloque la tapadera sobre el vaso y conecte la batidora a velocidad lenta entre 5 y 10 segundos. Luego, póngala a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos, hasta que el líquido y el hielo se hayan mezclado totalmente y presenten el aspecto de un sorbete. Con la batidora aún en marcha, retire el tapón situado sobre la tapadera, vierta el aguardiente, vuelva a cerrar y ponga la batidora a velocidad rápida, hasta que la mezcla presente de nuevo el aspecto de un sorbete.
4. Como se indica más arriba.

Preparación de un *shooter*

El *shooter* es un tipo de cóctel particular, por lo general compuesto por varios aguardientes y/o licores, a menudo de colores distintos, superpuestos, es decir, sin que se mezclen. El *shooter* se sirve en un vaso de chupito cuya capacidad (unos 6 cl) debe tomarse de un solo trago.



1. Vierta en un vaso de chupito el primer ingrediente indicado en la receta, recordando que siempre hay que ir del más dulce al menos dulce y del más denso al menos denso.



2. Coloque la cucharilla mezcladora de modo que apenas roce la superficie del líquido. Vierta el segundo ingrediente muy lentamente sobre la cucharilla para que así caiga más despacio (si coloca un pitorro en la botella, bloquee la entrada de aire con el pulgar de la mano que sostenga la botella para reducir la cantidad de líquido que cae). A medida que vaya vertiendo, suba progresivamente la cucharilla para que los dos líquidos se superpongan sin mezclarse.



3. Proceda del mismo modo con el tercer ingrediente. Sirva de inmediato.



Alice in Wonderland



Santina's Pousse-Café



Fiesta



B-52

Preparación del hielo picado

Algunos cócteles, que deben servirse *frappés*, requieren hielo picado, ingrediente que también se recomienda para las preparaciones con batidora. El hielo picado a veces puede hacer la función de filtro: en el mojito (> p. 151), por ejemplo, retiene las hojas de menta indispensables para el sabor, lo que permite beber el cóctel sin que éstas estorben.



1. Coloque el número de cubitos indicado en la receta sobre un paño de cocina bien limpio. Doble el paño por las cuatro esquinas y sujételo con la mano izquierda (si es usted diestro).

2. Tome un rodillo en la otra mano y dé dos o tres golpes secos sobre los cubitos envueltos en el paño.

Escarchado de copas y vasos

Para ciertos cócteles, el escarchado de la copa o el vaso, con sal fina o azúcar en polvo, aporta no sólo un toque de fantasía, sino también un sabor adicional. En el Margarita (> p. 176), por ejemplo, la sal adherida al borde de la copa intensifica el placer de la degustación.



1. Vierta sal (o azúcar) en un platillo hasta formar una capa de unos 5 mm de grosor. Frote todo el borde de la copa con una rodaja de lima.

2. Coloque la copa boca abajo sobre el platillo y, sin soltarla, dele una vuelta entera sobre la sal o el azúcar de modo que todo el borde quede bien escarchado.



Recetas
de cócteles
y de aperitivos



Cócteles a base de vodka

Ya sea de origen polaco o ruso, el vodka se ha convertido en un producto internacional.

Es un aguardiente obtenido a partir de patatas, centeno o una mezcla de cereales, apreciado por su pureza más que por su sabor específico. Pero también existen vodkas aromatizados con frutas (limón o grosella negra, por ejemplo) o con plantas que pueden prestarse para la preparación de ciertos cócteles. No obstante, en la mayoría de los casos

se suele utilizar un vodka totalmente neutro para que aporte al cóctel la fuerza del alcohol sin influir demasiado en el sabor. El vodka puede combinarse con zumos de frutas, como el zumo de arándano en el Cape Codder (▷ p. 69) o el Sea Breeze (▷ p. 82), el zumo de naranja en el destornillador o Screwdriver (▷ p. 82) y el zumo de pomelo en el Salty Dog (▷ p. 81). Se mezcla igualmente con el licor de café en el Black Russian (▷ p. 84) o en el Espresso Martini (▷ p. 71), y con crema de cacao en el Chocolate Martini (▷ p. 84) o en el Velvet Hammer (▷ p. 87). Por último, el vodka es el aguardiente ideal para preparar *fresh fruit martinis*, como el Cucumber Martini (▷ p. 64), dado que su neutralidad permite que el sabor de la fruta fresca elegida se perciba claramente.

▲ Bajo muchísimas marcas, el vodka se produce en unos treinta países, entre los que destacan Polonia, Rusia y Estados Unidos. Gran Bretaña, Finlandia, Países Bajos y Suecia son otros importantes productores de vodka.
▷ Véase también p. 294.

LOS DIEZ CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES

- Apple Martini ▷ p. 78
- Black Russian ▷ p. 84
- Bloody Mary ▷ p. 86
- Caipirovska ▷ p. 69
- Cosmopolitan ▷ p. 64
- Harvey Wallbanger ▷ p. 79
- French Martini ▷ p. 79
- Sea Breeze ▷ p. 82
- Sex on the Beach ▷ p. 83
- Vodka Martini ▷ p. 67

Cócteles secos

Un trago corto con glamour

El Cosmopolitan (▷ a la derecha) es un cóctel de aparición reciente; al parecer fue inventado a principios de la década de 1990 en el Julie's Supper Club de San Francisco. Muy pronto se impuso como un clásico, convirtiéndose para el público femenino en el equivalente al

dry martini (▷ p. 92) para los hombres: un cóctel glamoroso y sofisticado. Gracias a la cantante Madonna (en la imagen), el Cosmopolitan se popularizó en las fiestas de Nueva York y Londres.



Cosmopolitan

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de vodka
- 2 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 0,5 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 1 piel de lima sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo en la parte inferior de la coctelera, y luego añada el vodka, el zumo de arándano, el zumo de lima y el curasao. Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente durante unos 8 o 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de lima con la ayuda de un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Fiesta

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 VASO

- 1 cl de vodka
- 1 cl de curasao triple seco
- 0,5 cl de granadina
- 0,5 cl de Campari

- Vierta el curasao triple seco en el vaso de chupito.
- Añada lentamente la granadina, que se depositará en el fondo del vaso.
- En un vaso aparte, mezcle el vodka y el Campari para obtener un líquido rojo.
- Vierta la mezcla de vodka y Campari poco a poco sobre el curasao triple seco con una cucharilla mezcladora, de modo que los líquidos queden superpuestos (▷ p. 58). Sirva de inmediato.



Melon Martini

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4,5 cl de vodka
- 1/8 de melón
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Retire la piel de la raja de melón, colóquelo en la parte inferior de la coctelera y macháquelo con una mano de mortero hasta obtener la consistencia de un puré.
- Añada los cubitos y los demás ingredientes.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente durante unos 10 segundos.
- Filtre la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo y un colador para pulpa. Sirva de inmediato.



Cucumber Martini

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4,5 cl de vodka
- 1/2 pepino
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Pele el medio pepino y córtelo en trozos pequeños.
- Introduzca los trozos en la parte inferior de la coctelera y macháquelos con una mano de mortero hasta que obtengan la con-

sistencia de un puré.

- Añada el hielo, el vodka y el jarabe de azúcar.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente durante 10 segundos.
- Filtre la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo y un colador para pulpa. Sirva de inmediato.

Este cóctel pertenece a la nueva familia de los *fresh fruit martinis*, caracterizada por el uso de uno o varios ingredientes frescos reducidos a puré para extraerles el zumo.

Metropolitan

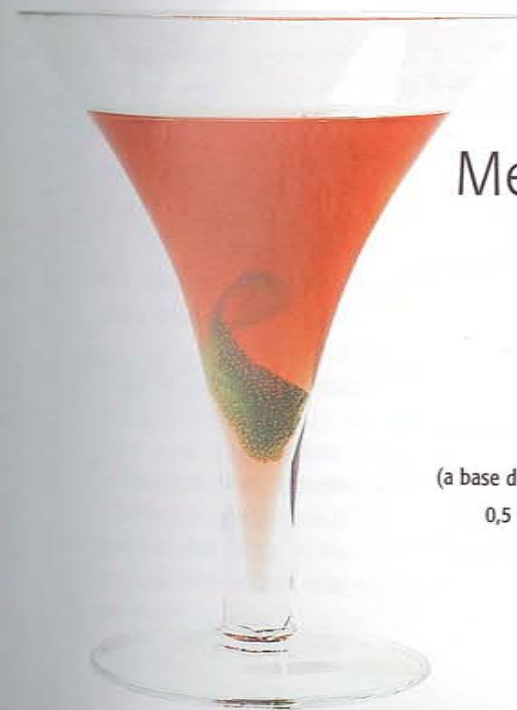
Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de vodka
- 2 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 0,5 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 1 piel de lima sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Introduzca el hielo en la parte inferior de la coctelera y añada el vodka, el zumo de arándano, el zumo de limón y el curasao.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente durante unos 8 o 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de lima con la ayuda de un cuchillo mondador. Exprima la piel en la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Pineapple & Ginger Martini

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4,5 cl de vodka
- 1 trozo de raíz de jengibre fresco
- 1/2 rodaja de piña fresca de 1 cm de grosor
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 1 hoja de piña
- 5 o 6 cubitos

- Lave la raíz de jengibre y corte una rodaja de aproximadamente 1 cm de diámetro y 1 mm de grosor. Retire la cáscara de la media rodaja de piña y corte esta última en dados.
- Ponga la rodaja de jengibre en la parte inferior de la coctelera y macháquela con una mano de mortero. Añada los dados de piña y macháquelos a su vez hasta obtener un puré.
- Agregue los cubitos, el vodka y el jarabe.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente durante 10 segundos.
- Filtre la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo y un colador para pulpa. Practique dos cortes a la hoja de piña para colocarla en el borde de la copa. Sirva de inmediato.



James Bond, embajador del Vodka Martini

El Vodka Martini (▷ p. 67), una variante del dry martini a base de vodka, está íntimamente ligado al personaje de James Bond. Desde 1962, con el filme Agente 007 contra el doctor No, el célebre agente británico, interpretado por Sean Connery (en la imagen), ha contribuido a dar renombre a este cóctel, pero con una enorme falta de gusto: a riesgo de contrariar a los puristas, Bond toma su Vodka Martini agitado en lugar de removido con una cucharilla mezcladora.



Raspberry & Mint Martini

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 5 cl de vodka
- de 12 a 15 frambuesas frescas
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 3 o 4 hojas de menta fresca
- 5 o 6 cubitos

- Coloque las frambuesas en la parte inferior de la coctelera y macháquelas con una mano de mortero.
- Añada el hielo, el vodka, el jarabe de azúcar y las hojas de menta enteras.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente durante unos 10 segundos.
- Filtre la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo y un colador para pulpa. Sirva de inmediato.



Vodka Martini Extra-Dry

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 7 cl de vodka
- 1,5 cl de vermut seco
- 1 aceituna verde o 1 limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Introduzca los cubitos y el vermut en el vaso mezclador.
- Remueva en círculos y de arriba abajo entre 6 y 8 segundos para que los cubitos queden impregnados del aroma del vermut, y luego retire el líquido reteniendo el hielo con un gusanillo.
- Vierta el vodka sobre los cubitos impregnados de vermut y remueva de nuevo

en círculos y de arriba abajo entre 6 y 8 segundos.

- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Introduzca la aceituna verde en la copa. También puede cortar un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel en la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Este cóctel también se conoce con el nombre de Vodkatini.

Variante: el Vodka Martini Dry

Si utiliza 5 cl de vodka y 2 cl de vermut, obtendrá un Vodka Martini Dry, un trago corto menos seco, ideal para la hora del aperitivo.



Cócteles refrescantes

Balalaika

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de vodka
- 1,5 cl de curacao triple seco
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 5 o 6 cubitos

- Introduzca los cubitos, el vodka, el curacao y el zumo de limón en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Ballet ruso

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4,5 cl de vodka
- 1 cl de casis
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.





Berry Blush

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 5 fresas frescas
- 4 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 6,5 cl de agua con gas de 8 a 10 cubitos

- Coloque 4 fresas en la parte inferior de la coctelera y macháquelas con una mano de mortero.
- Añada 5 o 6 cubitos, el vodka, el zumo de arándano, el zumo de limón y el jarabe de azúcar.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Introduzca 3 o 4 cubitos en el vaso largo y, a continuación, filtre en él el contenido de la coctelera con un gusanillo y un colador para pulpa.
- Rellene el vaso de agua con gas e introduzca la última fresa cortada en dos en el vaso. Sirva de inmediato.

Blue Lagoon

Trago corto para tomar en cualquier momento



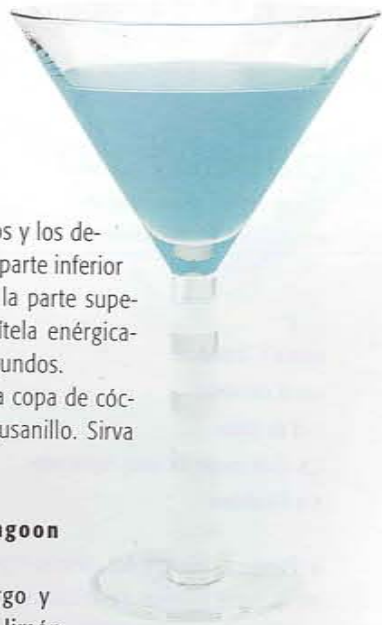
PARA 1 COPA

- 4 cl de vodka
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1,5 cl de curasao azul
- 5 o 6 cubitos

- Introduzca los cubitos y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera. Ajuste la parte superior de la misma y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con ayuda de un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Blue Lagoon Highball

Si utiliza un vaso largo y añade soda* de lima-limón, obtendrá un Blue Lagoon Highball, un trago largo más suave, ideal para tomar en cualquier momento.



Bull-Frog

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 14 cl de soda* de lima-limón
- 1/8 de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Introduzca los cubitos, el vodka y la soda de lima-limón en el vaso largo.
- Remueva en círculos y de abajo arriba entre 8 y 10 segundos.
- Exprima la lima y luego depositela en el vaso. Sirva de inmediato.



Burgundy Juicer

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 8 cl de zumo de pomelo (puro zumo de fruta)
- 1 cl de casis
- 5 cl de agua con gas
- 5 o 6 cubitos

- Introduzca el hielo, el vodka, el zumo de pomelo y el casis en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo.
- Añádale agua con gas. Sirva de inmediato.



Caipirovska

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de vodka
- 1/2 lima sin tratar
- 2 cucharillas mezcladoras de azúcar en polvo
- 3 o 4 cubitos picados (▷ p. 59)

- Corte la media lima en cuatro trozos. Vierta el azúcar en polvo en el vaso corto y cúbralo con las porciones de lima indicadas. Macháquelas con una mano de mortero y luego llene el vaso con hielo picado.
- Añada el vodka y remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Al parecer, fue una marca sueca de vodka la que creó este cóctel en la década de 1990 para promocionar su producto en el mercado brasileño. Actualmente, la Caipirovska es una bebida muy popular en Escandinavia.

Cape Codder

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 14 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 1/2 rodaja de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Introduzca los cubitos, el vodka y el zumo de arándano en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Ponga la media rodaja de lima dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Variante: el Cape Cod Cooler

Si se sustituyen 6 cl de zumo de arándano por 6 cl de agua con gas se obtiene un Cape Cod Cooler, un trago largo más refrescante, ideal para el atardecer.



Cassisina

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

5 cl de vodka
1/8 de lima sin tratar
2 cl de casis
3 o 4 cubitos picados (▷ p. 59)

- Exprima la rodaja de lima en el vaso corto.
- Llene el vaso con hielo picado y añada los demás ingredientes.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Clockwork Orange

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

5 cl de vodka
1/2 naranja sin tratar
2 cucharillas mezcladoras de azúcar en polvo
3 o 4 cubitos picados (▷ p. 59)

- Corte la media naranja en cuatro.
- Ponga el azúcar en polvo en el vaso corto y cúbralo con los trozos de naranja.
- Macháquelos sobre el azúcar con una mano de mortero y luego llene el vaso con hielo picado.
- Añada el vodka y remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Double Vision

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

1,5 cl de vodka aromatizado con grosella negra
1,5 cl de vodka aromatizado con limón
2 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
1 cl de zumo de lima exprimida
0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
2 o 3 gotas de angostura*
5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

El Double Vision también se puede preparar como trago largo, servido en un vaso alto. Para elaborarlo se añade 1 cl de cada tipo de vodka, 8,5 cl de zumo de manzana, 1 cl de zumo de lima, 0,5 cl de jarabe de azúcar y dos gotas de angostura.



Espresso Martini

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

3 cl de vodka
3 cl de café expresso frío
0,5 cl de licor de café
0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Lo inventó en 1998 Dick Bradsell en el Pharmacy de Londres. Inicialmente, este cóctel se llamaba Pharmaceutical Stimulant.



Frisky Bison

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

3 cl de vodka aromatizado con Hierochloa odorata
2 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
1 cl de licor de manzana* verde
0,5 cl de zumo de lima exprimida
0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
3 o 4 hojas de menta fresca
5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Kamikaze

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 VASO

1,5 cl de vodka
1 cl de curasao triple seco
0,5 cl de zumo de lima exprimida
3 o 4 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso de chupito con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Killer Punch

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 0,5 cl de licor de melón verde
- 0,5 cl de Amaretto*
- 13 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 4 o 5 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Koolaid

Si prepara esta bebida en una copa de cóctel con las mismas cantidades de licor pero con sólo 3 cl de vodka, 1,5 cl de zumo de arándano y añade 1,5 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta), obtendrá un Koolaid, un trago corto mas dulce, ideal para tomar a cualquier hora.



Kremlin Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 12 cl de agua con gas
- 1 rodaja de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Eche el hielo y los demás ingredientes (salvo la rodaja de lima) en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Ponga la rodaja de lima en el vaso. Sirva de inmediato.



Lemon Drop

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4,5 cl de vodka aromatizado con limón
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el vodka, el zumo de limón y el jarabe de azúcar en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Long Island Iced Tea

Trago largo para tomar por la noche



PARA 1 VASO

- 1,5 cl de vodka
- 4 cl de zumo de limón exprimido
- 1,5 cl de ginebra
- 1,5 cl de ron puertorriqueño
- 1,5 cl de curacao triple seco
- 4 cl de refresco de cola
- 1/2 rodaja de lima sin tratar
- de 8 a 10 cubitos

- Ponga 5 o 6 cubitos y todos los ingredientes, salvo la cola y la rodaja de limón, en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Eche 3 o 4 cubitos y la cola en el vaso largo.
- Cuele lentamente con un gusanillo el contenido de la coctelera para crear una gradación con la cola.
- Eche la media rodaja de lima en el vaso. Sirva de inmediato y deje que sea el invitado quien mezcle la bebida.

La creación de esta bebida se atribuye al Balboa Café de San Francisco. Hizo su aparición a mediados de la década de 1980 y tuvo éxito, sobre todo, entre la población masculina. La receta original contenía tequila.

Variante: el Long Island Lemonade

Si se sustituye la cola por soda* de lima-limón, se obtiene un Long Island Lemonade, un trago largo con más limón, ideal para tomar por la noche.



Moscow Mule

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 2 o 3 gotas de angostura (opcional)
- 13 cl de ginger* beer
- 1 rodaja de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Eche el hielo, el vodka, el zumo de lima y, eventualmente, la angostura en el vaso largo.
- Remueva con ayuda de una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Ponga la rodaja de lima en el vaso. Sirva de inmediato.



Creado con fines publicitarios

Según parece, el Moscow Mule (> arriba) fue el primer cóctel promocional de la historia del vodka. Se creó en 1941 en el restaurante Cock'n'Bull de Hollywood. Por aquel entonces, la sociedad Heublein acababa de comprar la marca Smirnoff y buscaba una bebida original para dar a conocer su vodka, aún desconocido en Estados Unidos. El propietario del Cock'n'Bull tenía un stock importante de ginger* beer. Al crear el Moscow Mule con el director de Heublein encontró una buena manera de dar salida a sus existencias.



Napoli

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 1 cl de Galliano*
- 13 cl de ginger* ale
- 1 piel de naranja sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Eche el hielo, el vodka, el Galliano y el ginger ale en el vaso largo.
- Remueva en círculos y de abajo arriba entre 8 y 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre el vaso con los dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Purple Haze

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 VASO

- 1,5 cl de vodka
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 0,5 cl de licor de mora
- 3 o 4 cubitos

- Eche los cubitos, el vodka, el zumo de lima y el licor de mora en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 4 y 6 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso de chupito con un gusanillo.
- Vierta el licor de mora lentamente; éste se depositará en el fondo. Sirva de inmediato.



Raspberry Mule

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 14 o 15 frambuesas frescas
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 11 cl de ginger* beer
- 1 rodaja de lima sin tratar
- de 8 a 10 cubitos

- Ponga las frambuesas en la parte inferior de la coctelera y macháquelas con una mano de mortero.
- Agregue 5 o 6 cubitos, el vodka y el zumo de lima.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Eche 3 o 4 cubitos en el vaso largo y filtre encima el contenido de la coctelera con un gusanillo y un colador para pulpa.
- Añada el ginger beer y remueva 3 o 4 segundos con una cucharilla mezcladora.
- Ponga la rodaja de lima en el vaso. Sirva de inmediato.



Testa Rossa

Trago largo para tomar como aperitivo



PARA 1 VASO

- 3 cl de vodka
- 2 cl de Campari
- 13 cl de agua con gas
- 1/4 de rodaja de naranja sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Eche el hielo, el vodka, el Campari y el agua con gas en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Ponga el trozo de naranja dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Purple Hooter

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4,5 cl de vodka
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de licor de mora
- 11 cl de soda* de lima-limón
- 4 o 5 cubitos

- Eche los cubitos, el vodka, el zumo de lima y el licor de mora en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 4 y 6 segundos.
- Vierta el contenido en el vaso largo y añada la soda de lima-limón.
- Remueva 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.



Uncle Vanya

Trago corto para tomar por la noche




PARA 1 COPA

- 4 cl de vodka
- 1,5 cl de licor de mora
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 5 o 6 cubitos

- Eche el hielo, el vodka, el licor de mora y el zumo de lima en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de vino con un gusanillo. Sirva de inmediato.





Algunas sugerencias para acompañar los cócteles a base de vodka:

- canapés de patata con salmón marinado
- canapés de tártaro de arenque con remolacha
- tallarines de pepino al tarama
- tomates con dos guarniciones
- macedonia de piña y fresas al romero

► recetas p. 270



Vodka Gimlet

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 2 cl de cordial* de lima
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Vodka Lima Sour

Si se sustituye el cordial de lima por 2 cl de zumo de lima y 1 cl de jarabe de azúcar, se obtiene un Vodka Lima Sour, un trago corto más ácido, ideal para tomar en cualquier momento.

Cócteles afrutados

Apple Martini

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de vodka
- 2 cl de licor de manzana* verde
- 2 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Aquamarine

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3 cl de vodka
- 12 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 2 cl de licor de melocotón*
- 0,5 cl de curasao azul
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo. Sirva de inmediato.

Si desea obtener un cóctel con reflejos más azulados, puede utilizar zumo de manzana a base de zumo concentrado, más claro.

Chi Chi

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 1 rodaja de piña fresca de aproximadamente 1 cm de grosor
- 2 cucharillas mezcladoras de crema de coco (en conserva)
- 12 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 5 o 6 cubitos



- Corte un trozo triangular de la rodaja de piña sin retirar la cáscara.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el trozo de piña) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo.
- Practique un corte en el triángulo de piña para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.

Harvey Wallbanger

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 13 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 1 cl de Galliano*
- 5 o 6 cubitos



French Martini

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3,5 cl de vodka
- 3 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 0,5 cl de licor de mora
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



El origen del Harvey Wallbanger

Se cuenta que el Harvey Wallbanger (> p. 79) debe su nombre a un surfista californiano. Harvey tenía la costumbre de tomarse un destornillador o Screwdriver (> p. 82) remojado con Galliano*. Un día, después de haber tomado unas cuantas copas, al salir del bar de la playa dio varias veces con la plancha contra las paredes («to bang into the walls», en inglés). Entonces sus amigos bautizaron su bebida preferida con el nombre de Harvey Wallbanger.



Lychee Martini


Trago corto para tomar en cualquier momento

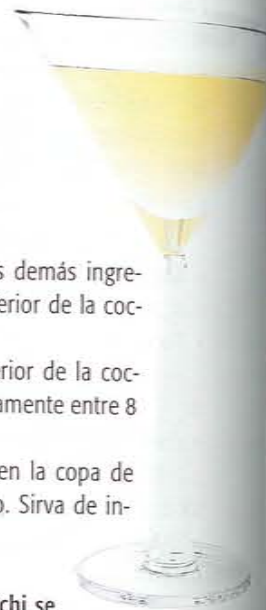


PARA 1 COPA

- 3 cl de vodka
- 3 cl de zumo de lichi (a base de zumo de fruta concentrado)
- 0,5 cl de licor de lichi
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

 El zumo de lichi se puede adquirir en tiendas de productos exóticos.



Polish Martini

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 1,5 cl de vodka
- 1,5 cl de vodka aromatizado con Hierochloe odorata
- 3 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 0,5 cl de Krupnik*
- 1 manzana
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, los dos tipos de vodka, el zumo de manzana y el Krupnik en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Lave la manzana y pártala por la mitad para retirarle el corazón. Corte unas láminas finas y póngalas dentro de la copa. Sirva de inmediato.



Salty Dog

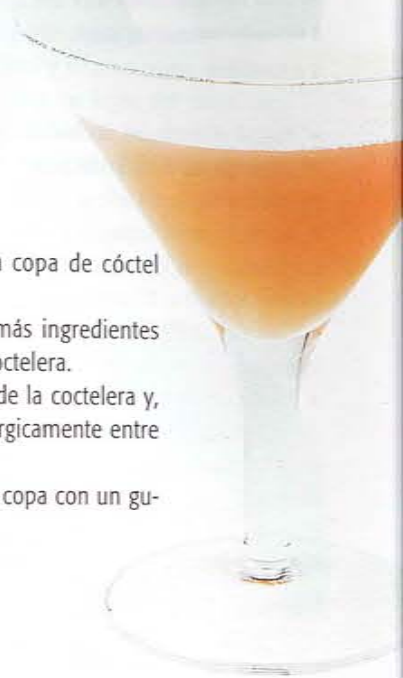
Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3,5 cl de vodka
- 3,5 cl de zumo de pomelo rosa exprimido
- sal fina
- 5 o 6 cubitos

- Escarche el borde de la copa de cóctel con sal fina.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Madras

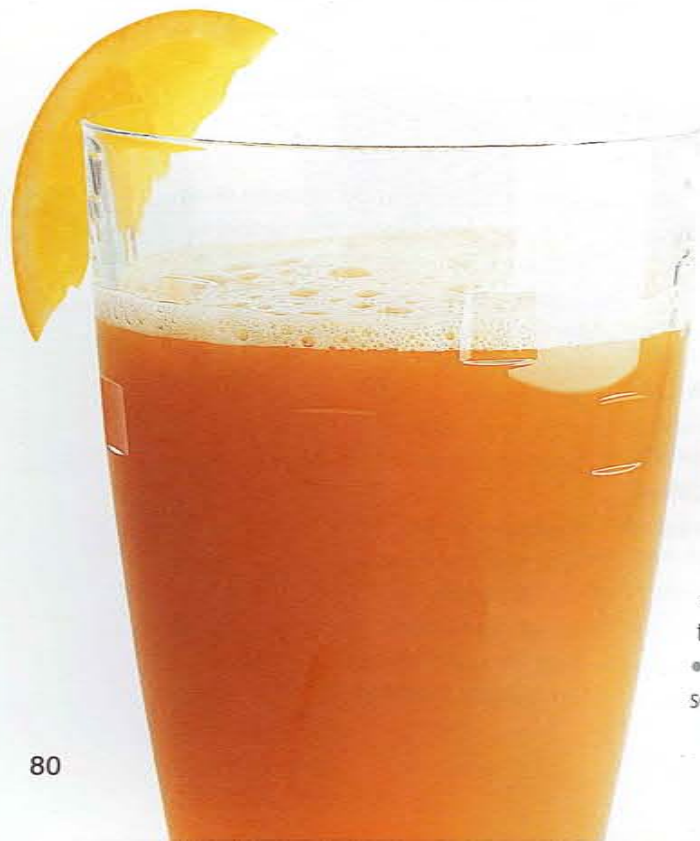
Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 7 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 7 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 1 trozo de una naranja sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el trozo de naranja) en el vaso largo. Remueva entre 8 y 10 segundos.
- Realice un corte en el trozo de naranja para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



San Francisco

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 1 rodaja de piña fresca de aproximadamente 1 cm
- 8 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 4 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 1 cl de curasao triple seco
- 0,5 cl de licor de plátano
- 0,5 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Corte un trozo triangular de la rodaja de piña sin retirar la cáscara.
- Ponga el hielo, el vodka, el zumo de piña, el zumo de naranja, el curasao, el licor de plátano y la granadina en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo.
- Realice un corte en el trozo de piña para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Screwdriver

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 14 cl de zumo de naranja
- 1 trozo de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el vodka y el zumo de naranja en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo.
- Practique un corte en el trozo de naranja para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



¡Qué destornillador tan curioso!

«Destornillador» o Screwdriver (▷ a la izquierda) es un nombre como mínimo original para un cóctel. En la cultura estadounidense los combinados se suelen bautizar y cada nombre es reflejo de una anécdota. En este caso se cuenta que, en la década de 1940, unos operarios estadounidenses que trabajaban en unas plataformas petrolíferas en Irán, a falta de cucharillas, siempre echaban mano de su caja de herramientas para mezclar su vodka con naranja.



Sea Breeze

Trago largo para tomar en cualquier momento



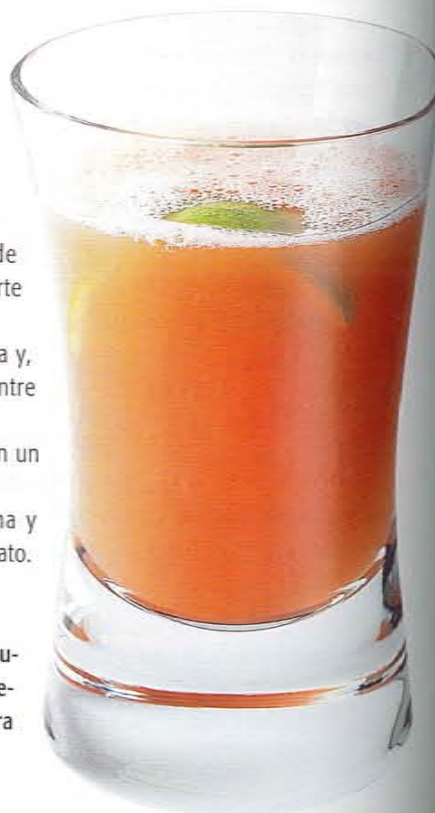
PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 10 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 4 cl de zumo de pomelo (puro zumo de fruta)
- 1/8 de lima sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el vodka, el zumo de arándano y el zumo de pomelo en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo.
- Exprima ligeramente el trozo de lima y póngalo dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Variante: el Bay Breeze

Si se sustituye el zumo de pomelo por zumo de piña (puro zumo de fruta), se obtiene un Bay Breeze, más dulce, ideal para tomar por la noche.



Sex on the Beach

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 6 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 6 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 2 cl de licor de melocotón*
- 5 o 6 cubitos



- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Sex on the Beach # 2

Si sustituye 1 cl de licor de melocotón por 1 cl de licor de mora y emplea zumo de piña (puro zumo de fruta) en lugar del zumo de naranja, obtendrá un Sex on the Beach # 2, un trago largo más dulce, ideal para tomar en cualquier momento.

Tetanka

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka aromatizado con Hierochloa odorata
- 6 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Woo Woo

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 2 cl de licor de melocotón*
- 12 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 1/8 de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la lima) en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora de 8 a 10 segundos.
- Practique un corte en el trozo de lima para que se sostenga en el vaso. Sirva de inmediato.



Cócteles con licor

Betty Blue

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de vodka
- 1,5 cl de licor de melocotón*
- 1,5 cl de vermut seco
- 2 o 3 gotas de curasao azul
- 1 piel de naranja sin tratar
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la naranja y la guinda) en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja y exprima la piel con dos dedos sobre la copa (sin ponerla dentro) para extraerle la esencia. Coloque la guinda dentro de la copa. Sirva de inmediato.



Black Russian

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 2 cl de licor de café
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora de 8 a 10 segundos. Sirva de inmediato.



Chocolate Martini

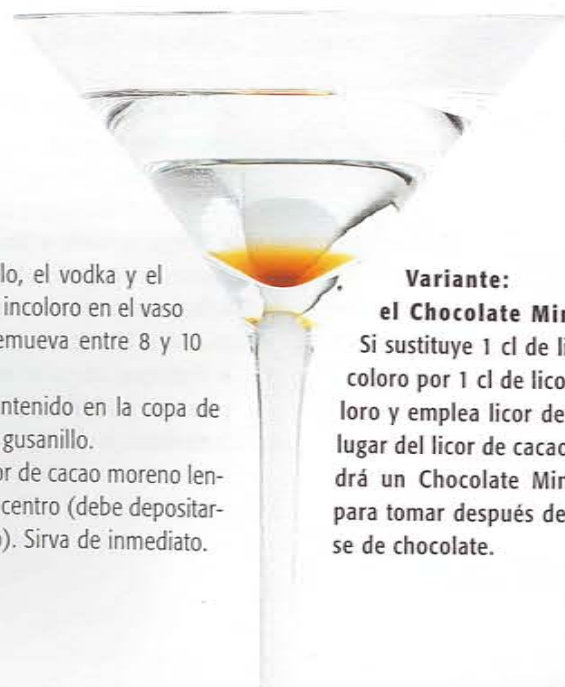
Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de vodka
- 2,5 cl de licor de cacao incoloro
- 0,5 cl de licor de cacao moreno
- 5 o 6 cubitos

- Eche el hielo, el vodka y el licor de cacao incoloro en el vaso mezclador. Remueva entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Vierta el licor de cacao moreno lentamente en el centro (debe depositarse en el fondo). Sirva de inmediato.



Variante:

el Chocolate Mint Martini

Si sustituye 1 cl de licor de cacao incoloro por 1 cl de licor de menta incoloro y emplea licor de menta verde en lugar del licor de cacao moreno, obtendrá un Chocolate Mint Martini, ideal para tomar después de un postre a base de chocolate.

Gipsy Queen

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 2 cl de Bénédicte
- 2 o 3 gotas de bitter* de naranja
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

En este tipo de cóctel se utiliza el doble de aguardiente que de licor para contrarrestar el contenido de azúcar de éste.



Godmother

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 2 cl de Amaretto*
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora de 8 a 10 segundos.



Red Russian

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 4 cl de vodka
- 2 cl de brandy* de cereza
- 1 guinda
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo, el vodka y el brandy de cereza en el vaso corto.
- Remueva con ayuda de una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la guinda dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Variante: el Green Russian

Si sustituye el brandy de cereza por pipermin, obtendrá un Green Russian, un trago corto más fresco, ideal para tomar como digestivo.



Vodka Stinger

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

5 cl de vodka

2 cl de licor de menta incoloro

3 o 4 cubitos



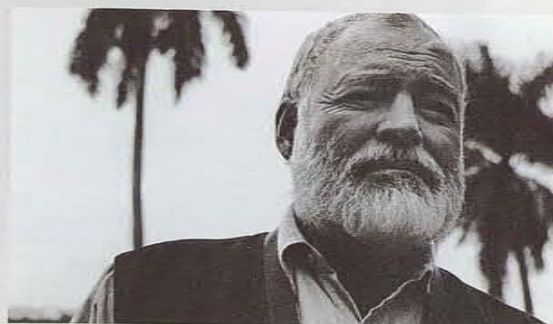
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora de 8 a 10 segundos. Sirva de inmediato.

El Vodka Stinger también recibe el nombre de White Spider. Su sabor recuerda al de las pastillas de mentol.

Cócteles cremosos

Tras los pasos de Hemingway

El Bloody Mary (> a la derecha), de origen misterioso, fue rebautizado en varias ocasiones: Mary Rose en 1939, Red Snapper en 1944 y Bloody Mary en 1946. Parece ser que Ernest Hemingway (en la imagen) hizo todo lo posible para darlo a conocer hasta en China. En una carta a Bernard Peyton de 1947 decía: «Introduje este cóctel en Hong Kong en 1941 y creo que contribuí más que cualquier otro elemento aislado, excepto tal vez el Ejército japonés, a precipitar la caída de esta colonia de la Corona».



Bloody Mary

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

4 cl de vodka

12 cl de zumo de tomate

0,5 cl de zumo de limón exprimido

0,5 cl de salsa Worcestershire*

3 gotas de tabasco

1 pizca de sal de apio

1 pizca de pimienta negra

1 ramita de apio

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la rama de apio) en el vaso mezclador. Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en el vaso largo con un gusanillo.
- Lave la ramita de apio y colóquela dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Jungle Joe

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

4 cl de vodka

13 cl de leche entera UHT

1 cl de licor de plátano

5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Velvet Hammer

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

3 cl de vodka

2 cl de licor de cacao moreno

2 cl de nata líquida UHT

Unas virutas de chocolate negro

5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Espolvoree las virutas de chocolate. Sirva de inmediato.

Variante: Alexander the Great

Si sustituye 1 cl de licor de cacao por 1 cl de licor de café, obtendrá un Alexander the Great, un trago corto de sabor ligeramente más fuerte, ideal para tomar después del postre.

White Russian

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

3 cl de vodka

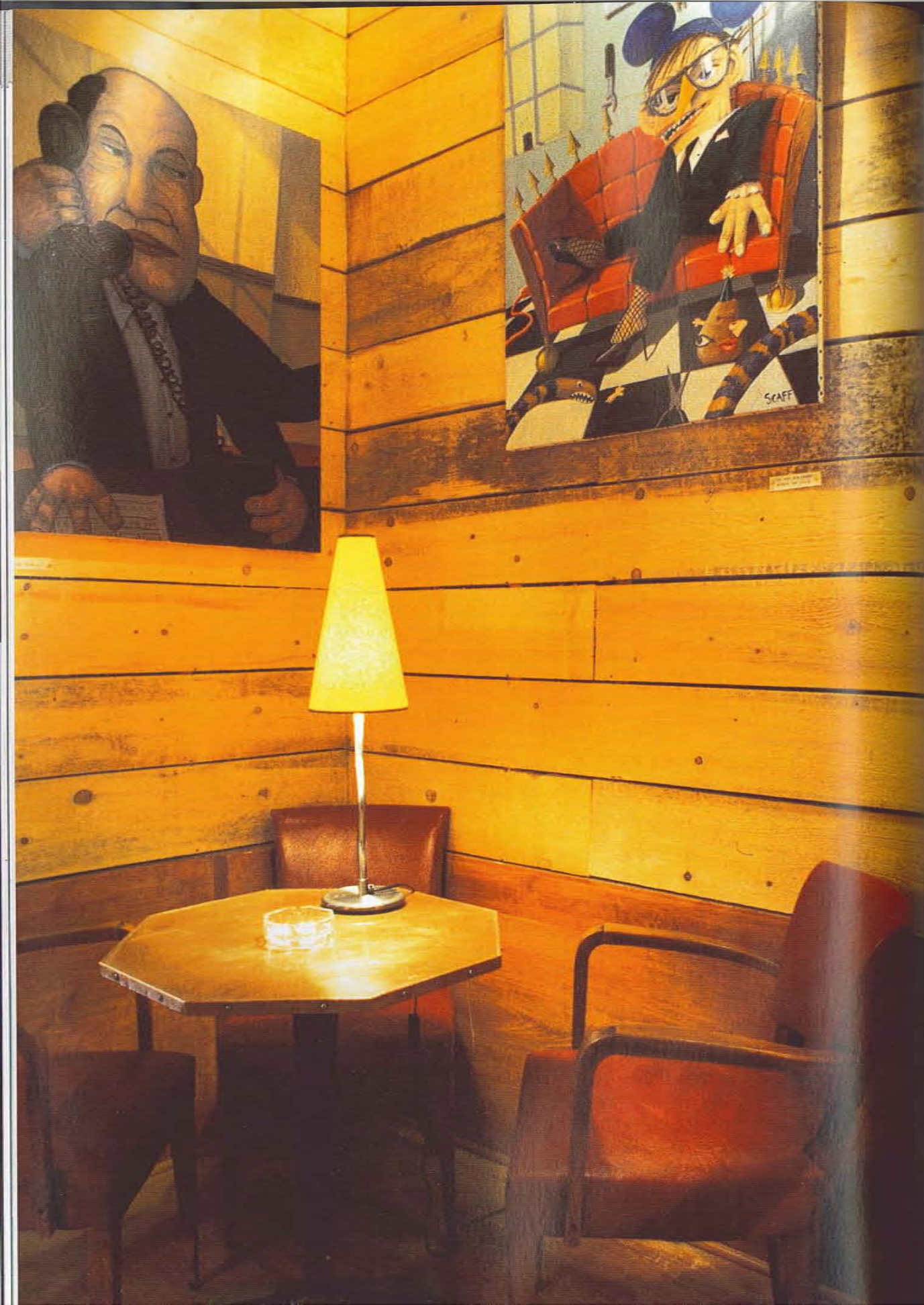
5 cl de nata líquida UHT

2 cl de licor de café

4 o 5 cubitos

- Ponga la nata 5 minutos en el congelador. Después, bátala en un bol con un tenedor hasta que adquiera una consistencia cremosa.
- Eche el hielo, el vodka y el licor de café en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Cúbralo con una capa de 2,5 cl de nata montada, ayudándose de la cucharilla mezcladora. Sirva de inmediato.





Cócteles a base de ginebra

Gran Bretaña y Estados Unidos son los principales países productores de ginebra.
▷ Véase también p. 295.

Por lo general, la ginebra se compone de un alcohol neutro de cereales que se produce, sobre todo, en los países anglosajones. Este alcohol es redistilado —o sólo aromatizado— con bayas de enebro. En su aroma intervienen otras diez plantas aromáticas, entre ellas semillas de cardamomo, raíces de angélica y semillas de cilantro. La ginebra aporta a muchos cócteles su aroma sutil, más o menos presente según la cantidad utilizada. Se mezcla fácilmente con todo tipo de ingredientes.

LOS DIEZ CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES

- Aviation ▷ p. 97
- Bronx ▷ p. 107
- Dry martini ▷ p. 92
- Gimlet ▷ p. 99
- Green Hat ▷ p. 100
- Journalist ▷ p. 93
- Raspberry Collins ▷ p. 104
- Ramos Ginn Fizz ▷ p. 117
- Singapore Sling ▷ p. 105
- Southside ▷ p. 106

Este aguardiente se asocia desde hace mucho tiempo a los vermouths, como el vermouth seco en el dry martini (▷ p. 92) y el Journalist (▷ p. 93), o el vermouth rojo en el Martínez (▷ p. 95). Por norma general, los sabores afrutados combinan bien con la ginebra. Desde que se inventaron los primeros cócteles a base de ginebra, el zumo de limón ha ocupado un lugar preferente, como en el célebre Gin Fizz (▷ p. 100) o el Aviation (▷ p. 97). Las frutas rojas combinan muy bien con la ginebra; es el caso de la frambuesa en el Raspberry Collins (▷ p. 104) y de la cereza en el Desert Healer (▷ p. 99), sin olvidar los licores de naranja, como el curacao en el Breakfast Martini (▷ p. 98) y el Blue Bird (▷ p. 98), o el Grand Marnier Cordon Rouge en el Red Lion (▷ p. 111) y el French Kiss (▷ p. 114).

Cócteles secos



Astoria

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 3 cl de vermut seco
- 2 o 3 gotas de bitter* de naranja
- 1 piel de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, la ginebra, el vermut y el bitter de naranja en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Bloodhound


Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de ginebra
- 4 fresas frescas
- 1 cl de vermut seco
- 1 cl de vermut rojo
- 5 o 6 cubitos

- Ponga las fresas en la parte inferior de la coctelera y macháquelas con una mano de mortero. Añada el hielo y los demás ingredientes.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Filtre la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo y un colador para pulpa. Sirva de inmediato.

 Antes este cóctel se preparaba con frambuesas en lugar de fresas.



Attaboy

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de vermut seco
- 1 cl de granadina
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el vermut y la granadina en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Bronx Terrace

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de vermut seco
- 1 cl de zumo de lima fresca
- 1 piel de lima sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el vermut y el zumo de lima en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de lima con ayuda de un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Claridge

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de vermut seco
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 0,5 cl de brandy* de albaricoque
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el vermut, el curasao y el brandy de albaricoque en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Roosevelt, un gran amante del cóctel seco

El dry martini (> p. 92) es para muchos la quintaesencia del cóctel seco. En 1904 se empezó a preparar en Francia con vermut seco y acompañado de una aceituna. El presidente estadounidense Franklin D. Roosevelt (en la imagen) era uno de sus incondicionales. Se dice que, después de poner fin al período de la ley seca en 1933, su primer gesto fue celebrar el acontecimiento sirviéndose un dry martini.





Dry Martini

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

5,5 cl de ginebra

1,5 cl de vermut seco

1 aceituna verde o 1 piel de limón sin tratar

5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, la ginebra y el vermut en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.

- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.

- Ponga la aceituna verde en el vaso. También puede cortar un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Variante: el Extra-Dry Martini

Proceda como con el Vodka Martini Extra-Dry (> p. 67). Si se utilizan 7 cl de ginebra y 1,5 cl de vermut seco se obtiene un Extra-Dry Martini, un trago corto más seco, ideal para tomar a la hora del aperitivo.

Dubonnet Cocktail

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 VASO

4 cl de ginebra

2 cl de Dubonnet rojo

3 o 4 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Diabola

Si añade 1 cl de leche de almendras y prepara la bebida en la coctelera, obtendrá un Diabola, un trago corto ideal para tomar en cualquier momento. Frank P. Newman creó esta receta en la década de 1920 en París.



Floridita Bronx

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

4,5 cl de ginebra

1 cl de vermut seco

1 cl de vermut rojo

0,5 cl de curasao naranja

1 guinda

5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, las dos clases de vermut y el curasao en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Coloque la guinda dentro de la copa. Sirva de inmediato.



Esta variante del Bronx (> p. 107) se inventó en la década de 1920 en el bar Florida, hoy conocido con el nombre de Floridita, de La Habana (Cuba).



Gibson

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

6 cl de ginebra

1 cl de vermut seco

1 cebollita en vinagre

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra y el vermut en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Ponga la cebollita en la copa. Sirva de inmediato.

Variante: el Fino Martini

Si sustituye el vermut seco por fino, obtendrá un Fino Martini, un trago corto de sabor seco y suave, perfecto para tomar a la hora del aperitivo.



Una legendaria réplica para cinéfilos

A finales de la década de 1930, el Dry Martini (> arriba) era ya tan popular que, en Hollywood, servía de pretexto para agudas réplicas. En 1937, en *Every Day's a Holiday*, de A. Edward Sutherland, Mae West (en la imagen) interpretaba el papel de Fifi, una ingeniosa y extravagante timadora a quien expulsaban de Nueva York... ¡por haber vendido el puente de Brooklyn! La réplica que Larmadou Graves daba a Fifi se hizo célebre: «Debería quitarse esa ropa mojada y tomarse un martini bien seco».



Journalist

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

3 cl de ginebra

1 cl de vermut seco

1 cl de vermut rojo

0,5 cl de zumo de limón exprimido

0,5 cl de curasao naranja

2 o 3 gotas de angostura*

1 guinda

5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes (salvo la guinda) en la parte inferior de la coctelera. Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Coloque la guinda dentro de la copa. Sirva de inmediato.



Este clásico de la década de 1920 debe su nombre a la costumbre de los periodistas de aquella época de ir a recoger e intercambiar informaciones a los bares de moda.





Knickerbocker

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 1,5 cl de vermut seco
- 1,5 cl de vermut rojo
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Rolls Royce

Si sustituye 0,5 cl de vermut seco y 0,5 cl de vermut rojo por 1 cl de Bénédicte, obtendrá un Rolls Royce, un trago corto con aromas de plantas, ideal para tomar como digestivo.

Leave it to me

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3,5 cl de ginebra
- 2 cl de vermut seco
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de marrasquino
- 0,5 cl de brandy* de albaricoque
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, la ginebra, el vermut, el zumo de limón y los dos tipos de licor en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

London Fog

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 VASO

- 2 cl de ginebra
- 4 cl de agua mineral sin gas
- 2 cl de Pernod
- 3 o 4 cubitos

- Ponga los cubitos en el vaso corto.
- Vierta primero el agua, luego el Pernod y, por último, la ginebra.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Lone Tree

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de vermut seco
- 1 cl de marrasquino*
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, la ginebra, el vermut y el licor en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Martínez

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2,5 cl de vermut rojo
- 0,5 cl de marrasquino*
- 3 gotas de angostura*
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, la ginebra, el vermut, el marrasquino y la angostura* en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Parisian


Trago corto para tomar en cualquier momento

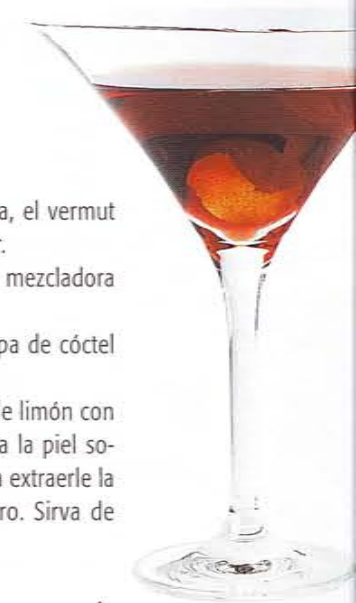


PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de vermut seco
- 1 cl de casis
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, la ginebra, el vermut y el casis en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

 Este trago corto forma parte de un grupo de cócteles creados en la década de 1920 para promocionar el casis.



Pink Gin


Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 VASO

3 cl de ginebra* de Plymouth
de 4 a 6 gotas de angostura

- Vierta la angostura y luego la ginebra en el vaso de chupito.
- Sirva de inmediato, sin remover.

 La creación de este cóctel se atribuye a los marines de la Armada británica, quienes, según parece, en 1848 empezaron a tomar esta bebida para curar sus dolores de estómago.

Variante: el Pink Gin & Tonic

Si prepara el Pink Gin en un vaso largo y lo alarga con tónica*, obtendrá un Pink Gin & Tonic, un trago largo de sabor amargo, ideal para tomar al atardecer.



Turf

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

4,5 cl de ginebra
2 cl de vermut seco
2 o 3 gotas de marrasquino*
2 o 3 gotas de espirituosos con plantas de absenta
2 o 3 gotas de bitter* de naranja
1 piel de limón sin tratar
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el limón) en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.




Zaza

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 VASO

4 cl de ginebra
2 cl de Dubonnet rojo
3 gotas de angostura*
3 o 4 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en el vaso corto.
 - Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.
-  Este cóctel fue creado por Frank P. Newman entre 1904 y 1907 en el Grand Hotel de París. Hasta la Primera Guerra Mundial se preparaba con vermut rojo en lugar de Dubonnet.



Cócteles refrescantes

Alabama Fizz

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

5 cl de ginebra
2 cl de zumo de lima exprimida
1 cl de jarabe de azúcar de caña
3 o 4 hojas de menta
10 cl de agua con gas
1 ramita de menta fresca de 8 a 10 cubitos

- Ponga 5 o 6 cubitos en la parte inferior de la coctelera, y añada la ginebra, el zumo de lima, el jarabe de azúcar y las hojas de menta (sin machacar).
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Ponga 3 o 4 cubitos en el vaso largo y luego cuele encima el contenido de la coctelera con un gusanillo.
- Agregue el agua con gas y coloque la menta fresca dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Aviation

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra
1,5 cl de zumo de limón exprimido
1,5 cl de marrasquino*
1 guinda
5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, la ginebra, el zumo de limón y el marrasquino en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Coloque la guinda en la copa. Sirva de inmediato.



Blackout


Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra
2 cl de zumo de limón exprimido
1 cl de licor de mora
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de limón y el licor de mora en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

 Este trago corto apareció en Estados Unidos en la década de 1940.



Blue Bird


Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de curasao triple seco
- 0,5 cl de curasao azul
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, la ginebra, el zumo de limón y los dos tipos de curasao en la parte inferior de la coctelera. Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

 Este cóctel se creó en 1927 para celebrar el nuevo récord de velocidad establecido por el piloto de coches Malcom Campbell en su *Blue Bird*.



Bramble

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ginebra* de Plymouth
- 2 cl de zumo de limón
- 1 cl de licor de mora
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 1/2 rodaja de limón sin tratar
- 1 mora
- 3 o 4 cubitos picados (> p. 59)

- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de limón, el licor de mora y el jarabe de azúcar en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la media rodaja de limón y la mora en el vaso. Sirva de inmediato.



Desert Healer

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ginebra
- 4 cl de zumo de naranja exprimida
- 2 cl de brandy* de cereza
- 8 cl de ginger* beer o ginger* ale
- 1 guinda
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de naranja y el brandy de cereza en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Añada el ginger beer y coloque la guinda en el vaso. Sirva de inmediato.

Variante: el Texas Fizz

Si sustituye el brandy de cereza por 1 cl de zumo de limón exprimido y 1 cl de granadina, y emplea agua con gas en lugar de ginger beer, obtendrá un Texas Fizz, un trago largo más acidulado, perfecto para tomar en cualquier momento.



Gimlet

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ginebra* de Plymouth
- 2 cl de cordial* de lima
- 3 o 4 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Breakfast Martini

Trago corto para tomar por la mañana



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de curasao triple seco
- 1 cuch. mezcladora de mermelada de naranja
- 1 piel de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, la ginebra, el zumo de limón, el curasao y la mermelada en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y seguidamente agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Filtre en la copa de cóctel con un gusanillo y con un colador para pulpa.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador y pártalo en láminas finas. Colóquelas dentro de la copa. Sirva de inmediato.



Un cóctel para los marines de la Armada británica

El Gimlet (> a la izquierda) fue introducido en la Armada británica para ayudar a los marines a combatir el escorbuto, producido por la carencia de vitamina C. El sargento sir Thomas D. Gimlette, miembro de la marina británica desde 1879 hasta 1913, fue quien tuvo la idea de hacerles tomar esta mezcla de zumo de lima azucarado (el cordial de lima) y ginebra.



Gin Fizz

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de ginebra
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 10 cl de agua con gas
- 1 rodaja de limón sin tratar
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos



- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de limón y el jarabe de azúcar en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo.
- Añada el agua con gas, y coloque la rodaja de limón y la guinda en el vaso. Sirva de inmediato.

Variante: el Silver Fizz

Si sustituye 2 cl de agua con gas por 2 cl de clara de huevo batida previamente con un tenedor, obtendrá un Silver Fizz, un trago largo más cremoso, ideal para tomar en cualquier momento.

Green Hat

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ginebra
- 1 cl de pipermin
- 13 cl de agua con gas
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Remsen Cooler

Si sustituye el licor de menta por zumo de limón exprimido y añade una tira de piel de limón sin tratar (exprimida sobre el vaso), obtendrá un Remsen Cooler, un trago largo más ácido, ideal para tomar al atardecer.



Jaizkibel

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 3 cl de ginebra
- 2,5 cl de zumo de pomelo exprimido
- 1 cl de Campari
- 0,5 cl de zumo de lima exprimida
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



John Collins

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4,5 cl de ginebra
- 3 cl de zumo de limón exprimido
- 1,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 9 cl de agua con gas
- 1/2 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos



- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la rodaja de limón) en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la media rodaja de limón en el vaso. Sirva de inmediato.

A este cóctel también se le llama Tom Collins.

Variante: el G.G.

Si sustituye el jarabe de azúcar por 1 cl de curacao azul y el agua con gas por 10 cl de ginger* ale, obtendrá un G.G., un trago largo más suave, ideal para tomar en cualquier momento. Este cóctel lo inventó Salvatore Calabrese en la década de 1990, en el Lanesborough Hotel de Londres.



Macka

Trago largo para tomar como aperitivo



PARA 1 VASO

- 4 cl de ginebra
- 1 cl de vermut seco
- 1 cl de vermut rojo
- 1 cl de casis
- 11 cl de agua con gas
- 1 piel de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes (salvo el limón) en el vaso largo.
- A continuación, remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre el vaso con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Nicky's Fizz

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ginebra
- 4 cl de zumo de pomelo exprimido
- 10 cl de agua con gas
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de pomelo y el agua con gas en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Algunas sugerencias para acompañar los cócteles a base de ginebra:

- canapés de queso Stilton, pera y apio
 - delicias de pollo al curry y chutney con mango
 - endivias con bacalao marinado
 - minibrochetas de aguacate con gambas
 - magdalenas al té de China ahumado
- recetas p. 272



Pink Lady

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Resolute

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de brandy* de albaricoque
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Este trago corto estuvo muy de la moda en la década de 1920.

Raspberry Collins

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ginebra
- de 12 a 14 frambuesas
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 10 cl de agua con gas
- 1/2 rodaja de limón sin tratar
- de 8 a 10 cubitos

- Ponga 12 frambuesas en la parte inferior de la coctelera y macháquelas.
- Añada 5 o 6 cubitos, la ginebra, el zumo de limón y el jarabe de azúcar.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Introduzca 3 o 4 cubitos en el vaso largo y filtre encima el contenido de la coctelera con un gusanillo y un colador para pulpa.
- Añada el agua con gas.
- Coloque la media rodaja de limón y las dos frambuesas restantes en el vaso. Sirva de inmediato.



Shady Grove

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ginebra
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 12 cl de ginger* ale
- 1/8 de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de lima y el ginger ale en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la rodaja de lima en el vaso. Sirva de inmediato.

Variante: el Bull-Dog

Si sustituye el ginger ale por zumo de naranja exprimida, obtendrá un Bull-Dog, un trago largo afrutado y refrescante, ideal para tomar al atardecer.



Singapore Sling

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de brandy* de cereza
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de Bénédictine
- 10 cl de agua con gas
- 1/2 rodaja de limón sin tratar
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el brandy de cereza, el zumo de limón y el Bénédictine en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta la mezcla en el vaso largo. Añada el agua con gas.
- Coloque la media rodaja de limón y la guinda en el vaso. Sirva de inmediato.



Un trago largo con mucho éxito en Singapur
Según parece, el Singapore Sling (> a la izquierda) fue creado entre 1910 y 1915 por Ngiam Tong Boon, en el hotel Raffles (en la imagen) de Singapur. La receta, conocida en la década de 1920 como Straits Sling, pronto tuvo mucho éxito en la isla. Actualmente, el bar del hotel ofrece una versión más afrutada de este cóctel, el Raffles Sling (> p. 111), cuya receta se la facilitó un cliente en 1939.



Southside

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 3 o 4 hojas de menta fresca
- 1 piel de lima sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de lima, el jarabe de azúcar y las hojas de menta en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de lima con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



White Lady


Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1,5 cl de curasao triple seco
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

 En 1919, Harry McElhone inventó un cóctel con el mismo nombre, que se preparaba con los siguientes ingredientes: coñac, licor de menta y curasao triple seco.

Tamanaco Dry


Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 6 cl de ginebra
- 1 cl de cerveza rubia
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

 Este cóctel, inicialmente llamado Jack'artini, fue creado en la década de 1950 por Jacques Hébrard en el hotel Tamanaco de Caracas (Venezuela).



Cócteles afrutados

Abbey

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3,5 cl de ginebra
- 2 cl de zumo de naranja exprimida
- 1,5 cl de vermut rojo
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Colonial

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de zumo de pomelo exprimido
- 1 cl de marrasquino*
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Dodge

Si sustituye el marrasquino por curasao triple seco, obtendrá un Dodge, un trago corto más amargo, ideal para tomar en cualquier momento.

Bronx

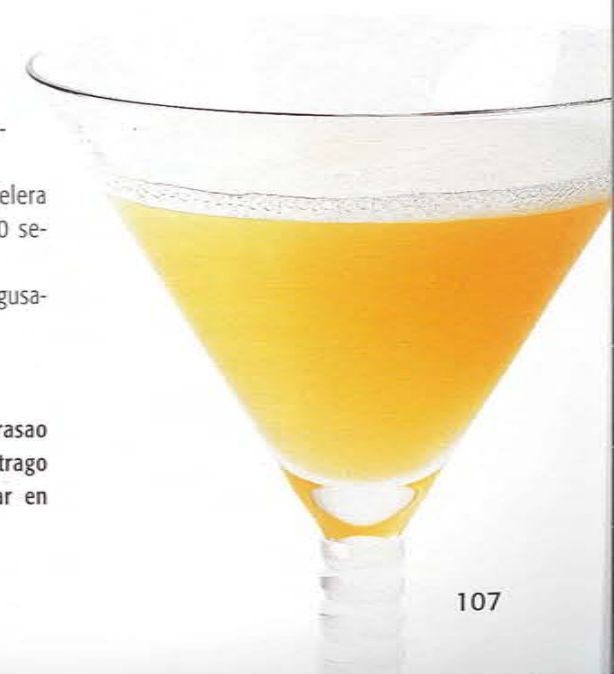
Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de ginebra
- 2 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de vermut seco
- 1 cl de vermut rojo
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de naranja y las dos clases de vermut en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Coloque la guinda en la copa. Sirva de inmediato.



Eureka

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de zumo de naranja exprimida
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Honolulu Punch

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ginebra
- 1 rodaja de piña
- 8 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 4 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 5 o 6 cubitos

- Corte un trozo triangular de la rodaja de piña, sin retirar la cáscara.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el trozo de piña) en la parte inferior de la coctelera. Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en el vaso largo con un gusanillo.
- Practique un corte en el trozo de piña para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Lady Killer

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3 cl de ginebra
- 6 cl de zumo de maracuyá (a base de zumo de fruta concentrado)
- 6 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 1,5 cl de curasao triple seco
- 1,5 cl de brandy* de albaricoque
- 1 rodaja de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, los zumos de frutas y los dos tipos de licor en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en el vaso largo con un gusanillo.
- Realice un corte en la rodaja de naranja para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.

 Este trago largo, inventado por Peter Roth, obtuvo en 1984 el primer premio en la International Cocktail Competition, otorgado por la Asociación Internacional de Barmans.

Miami Beach

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2,5 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 1 hoja de piña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de piña y el jarabe de azúcar en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Practique un corte en la hoja de piña para que se sostenga en el borde de la copa. Sirva de inmediato.

Variante: el Jinx

Si sustituye el jarabe de azúcar de caña por granadina, obtendrá un Jinx, un trago corto con más color, ideal para tomar en cualquier momento.



Opal

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de curasao triple seco
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Merry Widow

Si sustituye el curasao triple seco por Bénédicte y añade 2 o 3 gotas de angostura*, obtendrá un Merry Widow, un trago corto con un sabor a plantas más pronunciado, ideal para tomar como digestivo.

Monkey Gland

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ginebra
- 2,5 cl de zumo de naranja exprimida
- 0,5 cl de granadina
- 3 gotas de espirituoso con plantas de absenta
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Orange Blossom

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

3,5 cl de ginebra
3,5 cl de zumo de naranja exprimida
1 rodaja de naranja sin tratar
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra y el zumo de naranja en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.

- Cuele la mezcla en el vaso corto con un gusanillo.
- Realice un corte en la rodaja de naranja para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.

Cuando se sirve en un vaso largo, este cóctel se llama Harvester.

Variante: el Tropical Down

Si quita 0,5 cl de ginebra y 0,5 cl de zumo de naranja y añade 1 cl de Campari, obtendrá un Tropical Down, un trago corto de sabor amargo, ideal para tomar al atardecer.

Paradise

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra
2 cl de zumo de naranja exprimida
1 cl de brandy* de albaricoque
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Este trago corto fue creado a principios de la década de 1920. El Paradise es el cóctel a base de brandy de albaricoque más conocido.



Queen Cocktail

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

3 cl de ginebra
1 cl de vermut seco
1 cl de vermut rojo
1 cl de zumo de naranja exprimida
1 cl de zumo de plátano (puro zumo de fruta)
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Raffles Sling

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

4 cl de ginebra
10 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
2 cl de brandy* de cereza
0,5 cl de curasao triple seco
0,5 de Bénédictine
0,5 cl de zumo de lima exprimida
0,5 cl de granadina
3 gotas de angostura*
2 hojas de piña
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en el vaso largo con un gusanillo.
- Practique un corte en cada hoja de piña para que se sostengan en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



El nombre de una destilería para un trago corto

Se dice que el Red Lion (> abajo) fue creado en 1890 en un pub londinense (en la imagen) del mismo nombre. En realidad, este cóctel lo inventó Arthur A. Tarling en Londres en 1933, cuando ganó la British Empire Cocktail Competition, organizada por la casa Booth's Gin. El Red Lion lleva el nombre de la destilería más antigua que Booth's Gin poseía por aquel entonces.



Red Lion

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

3 cl de ginebra
2,5 cl de zumo de naranja exprimida
1 cl de Grand Marnier Cordon Rouge
0,5 cl de zumo de limón exprimido
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, los zumos y el licor en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Este trago corto es el cóctel más popular de cuantos se elaboran con Grand Marnier Cordon Rouge.



Cócteles con licor



Acacias

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra

2 cl de Bénédicte

1 cl de kirsch

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el licor y el kirsch en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Este trago corto fue creado por la señorita Doudjam, que en 1928 ganó un concurso de cócteles *amateur* en Biarritz.

Alaska

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

4 cl de ginebra

2 cl de Chartreuse amarillo

3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora de 8 a 10 segundos. Sirva de inmediato.



Bee's Knees

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra

2 cl de zumo de limón exprimido

1 cl de miel líquida de acacia

5 o 6 cubitos

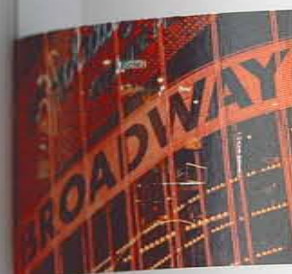
- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de limón y la miel líquida en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela energicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



La guerra de los bares en Nueva York

Según parece, el barman Harry Johnson inventó el Bijou (▷ abajo) entre 1888 y 1895, y lo bautizó como un teatro situado cerca de su bar de Broadway. En aquella época, había una competencia feroz entre

los bares neoyorquinos y Johnson tenía un rival de categoría: el profesor Jerry Thomas, creador del Blue Blazer (▷ p. 139) y del Tom & Jerry (▷ p. 169), cuyo local se hallaba en el barrio del Soho.



Bijou

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra

2 cl de vermut rojo

1 cl de Chartreuse verde

2 o 3 gotas de bitter* de naranja

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Caruso

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra

2 cl de vermut seco

1 cl de pipermin

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Knock-Out

Si quita 1 cl de ginebra y añade 1 cl de espirituoso con plantas de absenta, obtendrá un Knock-Out, un trago corto de sabor anisado, ideal para terminar una velada. Este cóctel lo inventó Jeff Dickson en la década de 1920 en la sala Wagram de París.



Evolution

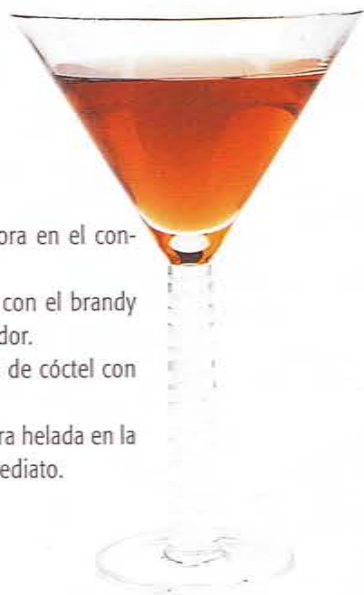
Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

6 cl de ginebra
3 o 4 hojas de menta
1 cl de brandy* de cereza

- Introduzca la ginebra 1 hora en el congelador.
- Pique las hojas de menta con el brandy de cereza en el vaso mezclador.
- Filtre la mezcla en la copa de cóctel con un colador para pulpa.
- Vierta lentamente la ginebra helada en la copa de cóctel. Sirva de inmediato.



French Kiss

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

4 cl de ginebra
2 cl de Grand Marnier Cordon Rouge
1 piel de naranja sin tratar
3 o 4 cubitos



Fallen Angel

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra
1,5 cl de zumo de limón exprimido
1,5 cl de licor de menta incoloro
2 o 3 gotas de angostura*
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de limón, el licor de menta y la angostura en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



- Ponga el hielo, la ginebra y el licor en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre el vaso para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Variante: el Elegant

Si sustituye 1 cl de ginebra y 1 cl de Grand Marnier Cordon Rouge por 2 cl de vermut seco, obtendrá un Elegant, un trago corto más seco, ideal para tomar a la hora del aperitivo.

Just Try

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra
1 cl de vermut seco
1 cl de Chartreuse amarillo
1 cl de Grand Marnier Cordon Rouge
1 piel de naranja sin tratar
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el vermut y los dos tipos de licor en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre la copa para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Lemony Snicket

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra
1 cl de Chartreuse amarillo
1 cl de limoncello*
1 cl de zumo de limón exprimido
1 guinda
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el vermut y los dos tipos de licor en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Coloque la guinda dentro de la copa. Sirva de inmediato.



Princeton

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4,5 cl de ginebra
2,5 cl de oporto tinto
2 o 3 gotas de bitter* de naranja
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Spring Feeling

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra

2 cl de zumo de limón exprimido

1 cl de Chartreuse verde

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el zumo de limón y el licor en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Cócteles cremosos

Alexander

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

3 cl de ginebra

2 cl de licor de cacao incoloro

2 cl de nata líquida UHT

1 nuez moscada

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, la ginebra, el licor de cacao y la nata líquida en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Ralle la cantidad equivalente a una pizca de nuez moscada sobre el combinado. Sirva de inmediato.

Clover Club

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

4 cl de ginebra

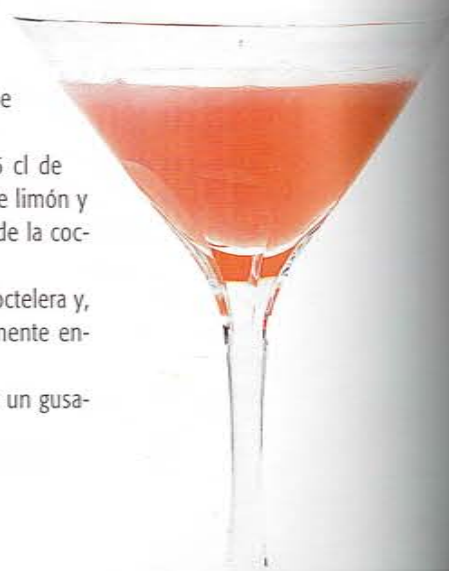
1 clara de huevo

1,5 cl de zumo de limón exprimido

0,5 cl de granadina

5 o 6 cubitos

- En un bol, monte la clara de huevo con un tenedor.
- Ponga el hielo, la ginebra, 0,5 cl de clara de huevo batida, el zumo de limón y la granadina en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Una versión del Gin Fizz en Nueva Orleans

Nueva Orleans no fue sólo la cuna de un tipo de jazz. También fue en la capital de Luisiana donde, hacia



1888, se inventó el Ramos Gin Fizz (> a la derecha), una variante del célebre Gin Fizz (> p. 100). Su creador, Henry C. Ramos, junto con su hermano, tenía allí un establecimiento que, entre otros, llevó el nombre de Gin Fizz Palace. Éste cerró las puer-

tas al principio de la ley seca, en 1919. Entonces, Henry Ramos decidió divulgar la receta del Ramos Gin Fizz, hasta entonces mantenida en secreto.

Ramos Gin Fizz

Trago largo para tomar por la mañana



PARA 1 VASO

4 cl de ginebra

1 clara de huevo

1,5 cl de zumo de limón exprimido

1 cl de zumo de lima exprimida

1 cl de jarabe de azúcar de caña

1 cl de nata líquida UHT

3 o 4 gotas de agua de azahar

8 cl de agua con gas

5 o 6 cubitos

- En un bol, monte la clara de huevo con un tenedor.
- Ponga el hielo, 1,5 cl de clara de huevo batida y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en un vaso largo con un gusanillo.
- Finalmente, añada el agua con gas. Sirva de inmediato.



Red Snapper

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

4 cl de ginebra

12 cl de zumo de tomate

0,5 cl de zumo de limón exprimido

0,5 cl de salsa Worcestershire*

3 gotas de tabasco

1 pizca de sal de apio

1 pizca de pimienta negra

1 trocito de rama de apio

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes, salvo la ramita de apio, en el vaso mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo.
- Lave la ramita de apio y póngala en el vaso.



Según parece, Fernand Petiot (que había trabajado como barman en el Harry's Bar de París) rebautizó el Bloody Mary como Red Snapper, ya que la dirección del hotel Saint-Regis de Nueva York, donde trabajaba desde 1934, consideraba que el nombre de Bloody Mary era demasiado familiar para su clientela. El Red Snapper, elaborado con vodka, se prepara actualmente con ginebra y es una variante del Bloody Mary.





Cócteles a base de whisky



Escocia es el primer país productor de whisky del mundo, seguido de Japón, Canadá, Estados Unidos e Irlanda. Cabe señalar que en los dos últimos países se escribe whiskey.

▷ Véanse también pp. 296-299.

El whisky es un aguardiente que se elabora a partir de cebada (Escocia e Irlanda) o de una mezcla de cereales a base de maíz o centeno (Estados Unidos y Canadá). Existen muchos tipos de whiskies, que se diferencian entre sí tanto por su origen como por su modo de fabricación. Dentro de los whiskies escoceses se distinguen el *blend* (mezcla de whisky de cereales y whisky de malta), el más corriente, y el *single malt* (elaborado únicamente a partir de cebada malteada). Estos whiskies tienen un sabor a turba más o menos

pronunciado que combina bien con los aromas de plantas, como los del vermut en el Rob Roy (▷ p. 123), y con los licores de plantas, como en el Rusty Nail (▷ p. 135). Los whiskies irlandeses son más suaves, lo que permite mezclarlos con ingredientes tan diversos como el café, en el café irlandés (▷ p. 139), o el zumo de limón, en el Irish Rose (▷ p. 127). El sabor a madera de los whiskies estadounidenses (bourbon, rye) y canadienses se percibe claramente cuando van acompañados de bitters aromáticos, como en el Manhattan (▷ p. 122) y el Old-Fashioned (▷ p. 122). Pueden atenuar la acidez del zumo de limón, como sucede en el Whiskey Sour (▷ p. 132) y el California Lemonade (▷ p. 125).

LOS DIEZ CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES

- Algonquin ▷ p. 132
- Bobby Burns ▷ p. 134
- Café irlandés ▷ p. 139
- Julepe de menta ▷ p. 131
- Lynchburg Lemonade ▷ p. 130
- Manhattan ▷ p. 122
- Old-Fashioned ▷ p. 122
- Rusty Nail ▷ p. 135
- Sazerac ▷ p. 123
- Whiskey Sour ▷ p. 132

Cócteles secos

Blackthorn

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4,5 cl de whisky irlandés
- 2,5 cl de vermut seco
- 2 o 3 gotas de espirituoso con plantas de absenta
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el limón) en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre la copa para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



European Beauty

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 5,5 cl de whisky de malta escocés
- 1,5 cl de Dubonnet
- 1 piel de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el whisky y el Dubonnet en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre la copa para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Churchill

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de whisky escocés
- 2 cl de vermut rojo
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 0,5 cl de zumo de lima exprimida
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el whisky, el vermut, el curasao y el zumo de lima en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Gaslight

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de whisky escocés
- 2 cl de vermut rojo
- 1 cl de curasao naranja
- 1 piel de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el whisky, el vermut y el curasao en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre la copa para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Hondarribia

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de whisky escocés
- 1,5 cl de Campari
- 1,5 cl de vermut rojo
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el whisky, el Campari y el vermut en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre la copa para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Variante: el Old Pal

Si sustituye el whisky escocés por whisky canadiense y el vermut rojo por vermut seco, obtendrá un Old Pal, un trago corto más seco, ideal para tomar a la hora del aperitivo.



El cóctel con whisky más famoso

Se dice que el Manhattan (> p.122) se inventó en Nueva York para una comida organizada el 18 de noviembre de 1874 en el Manhattan Club por la madre de Winston Churchill, Jenny Churchill [1854-1921] (en la imagen). Con este ágape se celebraba que Samuel Jones Tilden había resultado elegido gobernador de la ciudad. Es dudosa la presencia de Jenny Churchill en el banquete, ya que la joven dio a luz al futuro primer ministro el día 30 de ese mismo mes en Gran Bretaña.



Manhattan

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 5 cl de whisky de centeno
- 2 cl de vermut rojo
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el whisky, el vermut y la angostura en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Coloque la guinda dentro de la copa. Sirva de inmediato.

Variante: el Perfect Manhattan

Si sustituye 1 cl de vermut rojo por 1 cl de vermut seco, obtendrá un Perfect Manhattan, un trago corto más seco, ideal para tomar en cualquier momento.



El Old-Fashioned, un gran clásico

El compositor y cantante Cole Porter [1892-1964] (en la imagen) contribuyó sin duda alguna a popularizar el Old-Fashioned (> abajo) al mencionarlo en los títulos de algunas de sus canciones, entre ellas su primer éxito, Old-Fashioned Garden, en 1919. Al parecer, este trago corto se inventó en el Pendennis Club de Louisville, en Kentucky, entre 1900 y 1907. En cuanto a la receta, probablemente la creó uno de los miembros del club, el coronel James E. Pepper, propietario de la marca de bourbon Old 1776.



Old-Fashioned

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de whisky de centeno
- 4 o 5 gotas de angostura*
- 1 terrón de azúcar
- 2 cl de agua mineral sin gas
- 1 piel de naranja sin tratar
- 1 guinda
- 3 o 4 cubitos

- Vierta la angostura sobre el terrón de azúcar y colóquelo en el vaso corto. Machaque el terrón de azúcar empapado con una mano de mortero.
- Añada el hielo, el whisky y el agua en el vaso. Remueva con una cucharilla mezcladora durante 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre el vaso para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Añada la guinda. Sirva de inmediato.



Rob Roy

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 5 cl de whisky escocés
- 2 cl de vermut rojo
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el whisky, el vermut y la angostura en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Coloque la guinda dentro de la copa. Sirva de inmediato.

Variante: el Rory O'More

Si sustituye el whisky escocés por whisky irlandés, obtendrá un Rory O'More, un trago corto con un aroma más suave, ideal para tomar en cualquier momento.



Sazerac

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de whisky de centeno
- 2 o 3 gotas de Peychaud's* bitters
- 1 terrón de azúcar
- 2 cl de agua mineral sin gas
- 3 gotas de espirituoso con plantas de absenta
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Vierta el Peychaud's bitters sobre el terrón de azúcar y colóquelo en el vaso mezclador. Machaque el terrón de azúcar empapado con una mano de mortero.
- Añada el hielo, el whisky y el espirituoso con plantas de absenta. A continuación, remueva con una cucharilla mezcladora durante 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre el vaso para extraerle la esencia, pero no la introduzca en el vaso.
- Cuele la mezcla en el vaso corto. Sirva de inmediato.



Scoff-Law

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de whisky canadiense
- 2 cl de vermut seco
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de granadina
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Up-to-date

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de whisky canadiense
- 2 cl de jerez
- 1 cl de Grand Marnier Cordon Rouge
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Whiz-Bang

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de whisky escocés
- 2 cl de vermut seco
- 0,5 cl de granadina
- 0,5 cl de espirituoso con plantas de absenta
- 2 o 3 gotas de bitter* de naranja
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



California Lemonade

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de bourbon
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de granadina
- 11 cl de agua con gas
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Commodore

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de whisky canadiense
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 2 o 3 gotas de bitter* de naranja
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Cócteles refrescantes

Cablegram


Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de whisky de centeno
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 12 cl de ginger* ale
- 1 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el whisky, el zumo de limón, el jarabe de azúcar y el ginger ale en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la rodaja de limón en el vaso. Sirva de inmediato.

 Este trago largo, muy popular en la década de 1920, es un buen ejemplo de lo bien que combinan el ginger ale y el whisky.



Creativity

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3,5 cl de bourbon
- 1 cl de Grand Marnier Cordon Rouge
- 0,5 cl de cordial* de lima
- 13 cl de ginger* ale
- 2 rodajas finas de lima sin tratar
- 2 guindas
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el bourbon, el Grand Marnier Cordon Rouge, el cordial de lima y el ginger* ale en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.
- Coloque las dos rodajas de lima y las dos guindas dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Francis The Mule

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

4 cl de bourbon

1 cl de zumo de limón exprimido

1 cl de leche de almendras

1 cl de café expresso frío

2 o 3 gotas de bitter* de naranja

1 piel de limón sin tratar

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el limón) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre el vaso para extraerle la esencia y póngala en la copa. Sirva de inmediato.

Hemingway Sour

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

4 cl de bourbon

2 cl de zumo de limón exprimido

1 cl de Drambuie*

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Frisco

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de bourbon

2 cl de zumo de limón exprimido

1 cl de Bénédictine

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Highland Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

4 cl de whisky escocés

1 cl de zumo de limón exprimido

1 cl de jarabe de azúcar de caña

12 cl de ginger* ale

4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

High Voltage

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

4 cl de whisky escocés

1/4 de lima sin tratar

1 cl de curasao triple seco

6 cl de agua con gas

3 o 4 cubitos

- Exprima el trozo de lima en el interior del vaso corto.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Irish Rose

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

4 cl de whisky irlandés

1,5 cl de zumo de limón exprimido

1,5 cl de granadina

1 piel de limón sin tratar

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el whisky, el zumo de limón y la granadina en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre la copa para extraerle la esencia pero no la ponga dentro. Sirva de inmediato.



Algunas sugerencias para acompañar los cócteles a base de whisky:

- canapés de queso gouda con comino, pepino e higos secos
 - chips de batata, salsa gorgonzola y palitos de verduras
 - minibrochetas de jamón de York con orejones
 - minisándwiches con ensalada de col y beicon
 - pastelillos de chocolate con guindas
- recetas p. 274

Kentucky Tea

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de bourbon
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de curasao naranja
- 11 cl de ginger* ale
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Klondike Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4,5 cl de whisky de centeno
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 13 cl de ginger* ale
- 1 piel de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el whisky de centeno, el jarabe de azúcar y el ginger* ale dentro del vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. A continuación, exprima la piel con dos dedos sobre el vaso para extraerle la esencia y póngala dentro. Sirva de inmediato.



Julepe de menta

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de bourbon
- de 6 a 8 hojas de menta
- 2 cuch. mezcladoras de azúcar en polvo
- 3 o 4 cubitos picados (> p. 59)

- Lave las hojas de menta con agua fría y séquelas con papel de cocina. Póngalas en el vaso corto y macháquelas con una mano de mortero.
- Añada el azúcar en polvo y llene el vaso de hielo picado.
- Vierta el bourbon y remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Una armoniosa mezcla a base de bourbon y menta

El julepe de menta (> a la izquierda), muy apreciado por los propietarios de las plantaciones del sur de Estados Unidos, es uno de los cócteles más antiguos que se conocen. Probablemente se creó a finales del siglo XVIII en Virginia. John Davis, un profesor británico, publicó la receta en 1803 tras visitar las plantaciones estadounidenses. Según él, los habitantes de Virginia solían tomar esta bebida con menta ya desde la mañana.



Lynchburg Lemonade

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de whisky* de Tennessee
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de curasao triple seco
- 11 cl de soda* de lima-limón
- 1/2 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el whisky, el zumo de limón, el curasao y la soda de lima-limón en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la media rodaja de limón en el vaso. Sirva de inmediato.



New Yorker

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de bourbon
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.





Whiskey Sour

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 VASO

4 cl de bourbon

1,5 cl de zumo de limón exprimido

1,5 cl de jarabe de azúcar de caña

1 guinda

3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la guinda) en la parte inferior de la coctelera.

- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.

- Cuele el contenido de la coctelera en el vaso corto. Coloque la guinda dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Cócteles afrutados

Algonquin

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

3 cl de whisky de centeno

3 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)

1 cl de vermut seco

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.

- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.

- Cuele el contenido de la coctelera en el vaso corto con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Beam Me Up Scotty

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

5 cl de whisky escocés

3 cl de zumo de limón exprimido

1,5 cl de Amaretto*

1,5 cl de brandy* de cereza

7 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.

- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.

- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Blood & Sand

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

4 cl de whisky escocés

1,5 cl de zumo de naranja exprimida

1 cl de brandy* de cereza

0,5 cl de vermut rojo

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.

- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.

- Cuele el contenido en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo. Sirva de inmediato.



Ink Street

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

3 cl de whisky canadiense

3 cl de zumo de naranja exprimida

1 cl de zumo de limón exprimido

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.

- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.

- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Polly Special

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

3 cl de whisky escocés

3 cl de zumo de pomelo

1 cl de curacao triple seco

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.

- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.

- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Carlton

Si sustituye el whisky escocés por bourbon y el zumo de pomelo por zumo de naranja exprimida, obtendrá un Carlton, un trago corto menos amargo, ideal para tomar en cualquier momento.





Ward Eight

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

4 cl de whisky de centeno
2 cl de zumo de naranja exprimida
0,5 cl de zumo de limón exprimido
0,5 cl de granadina
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido de la coctelera en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Este trago corto de la década de 1920 seguramente se creó en el distrito ocho (Ward Eight) de Washington, de ahí su nombre.

Cócteles con licor

Bobby Burns

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de whisky escocés
1,5 cl de Bénédictine
1,5 cl de vermut rojo
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo. Sirva de inmediato.



Delmarva

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

4 cl de whisky de centeno
1 cl de licor de menta incoloro
1 cl de vermut seco
1 cl de zumo de limón exprimido
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido de la coctelera en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Godfather

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

4 cl de whisky escocés
2 cl de Amaretto*
3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

El Godfather («padrino», en inglés) es el cóctel más popular de los preparados con Amaretto, un licor italiano con sabor a almendras amargas.



Kentucky Colonel

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

4 cl de bourbon
2 cl de Bénédictine
3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Rusty Nail

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

4 cl de whisky escocés
1 cl de Drambuie*
3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Golden Nail

Si sustituye el Drambuie por Southern* Comfort, obtendrá un Golden Nail, un trago corto con aroma de melocotón, ideal para tomar por la noche.



Tipperary

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de whisky de centeno
- 2 cl de vermut rojo
- 1 cl de Chartreuse verde
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Shamrock

Si sustituye el vermut rojo por vermut seco y emplea whisky irlandés en lugar de whisky de centeno, obtendrá un Shamrock («trébol», en inglés), un trago corto ligeramente más seco, ideal para tomar como digestivo.



Twistin

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de whisky canadiense
- 1 cl de licor de melocotón*
- 0,5 cl de licor de manzana* verde
- 0,5 cl de cordial* de lima
- 1 piel de limón sin tratar
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Separe un trozo de piel de limón con un cuchillo mondador. Córtaela en pequeñas tiras y póngalas en la copa. Añada la guinda. Sirva de inmediato.



Elk's Own

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

- 3 cl de whisky de centeno
- 1 clara de huevo
- 2 cl de oporto tinto
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Monte la clara con un tenedor durante unos segundos.
- Ponga el hielo, 1 cl de clara de huevo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Millionnaire

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

- 4 cl de whisky de centeno
- 1 clara de huevo
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 0,5 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Monte la clara con un tenedor durante unos segundos.
- Ponga el hielo, 1 cl de clara de huevo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Mocha Martini

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

- 3 cl de bourbon
- 2 cl de Irish* Cream
- 1 cl licor de cacao moreno
- 1 cl de café expreso frío
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Cócteles cremosos

Boston Sour

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3,5 cl de bourbon
- 1 clara de huevo
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 1/2 rodaja de limón sin tratar
- 3 o 4 cubitos

- En un bol, monte la clara de huevo con un tenedor durante unos segundos.
- Ponga el hielo, el bourbon, 1 cl de clara de huevo, el zumo de limón y el jarabe de azúcar en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta sin colar el contenido de la coctelera en el vaso corto. Ponga dentro la media rodaja de limón. Sirva de inmediato.



Morning Glory Fizz

Trago largo para tomar por la mañana



PARA 1 VASO

- 4 cl de whisky escocés
- 1 clara de huevo
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 10 cl de agua con gas
- 5 o 6 cubitos

- Monte la clara con un tenedor durante unos segundos.
- Ponga el hielo, 1,5 cl de clara de huevo y los demás ingredientes (salvo el agua con gas) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo. Añada el agua con gas. Sirva de inmediato.



Un cóctel irlandés para reanimar a viajeros estadounidenses

El café irlandés (> p. 139) se inventó en 1943 en el aeropuerto irlandés de Foynes, de donde salían los aviones rumbo a Nueva York vía Montreal. Durante el invierno, se ofrecía a los pasajeros un té caliente que contenía un chorrito de whisky irlandés, pero la clientela estadounidense prefería el café. Entonces, un barman llamado Joe Shridan creó una nueva receta a base de café. Así nació el café irlandés.



Mountain

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

- 3,5 cl de whisky de centeno
- 1 clara de huevo
- 1 cl de vermut seco
- 1 cl de vermut rojo
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 5 o 6 cubitos

- Monte la clara con un tenedor durante unos segundos.
- Ponga el hielo, 1 cl de clara de huevo, el whisky de centeno, los dos tipos de vermut y el zumo de limón en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Cócteles calientes

Blue Blazer

Trago largo para tomar en invierno



PARA 1 JARRA

- 6 cl de whisky escocés
- 6 cl de agua hirviendo
- 2 cuch. mezcladoras de azúcar en polvo
- 1 limón sin tratar

- Caliente el interior de dos jarritas metálicas con agua hirviendo y luego tire el agua.
- Eche 6 cl de agua hirviendo y el whisky escocés en una de las jarras.
- Encienda la mezcla con una cerilla o un mechero y vierta 4 o 5 veces la bebida caliente de una jarra a otra de forma continuada. Acto seguido, eche la mezcla en la jarra de cristal resistente al calor.
- Añada el azúcar y remueva con una cucharilla mezcladora para disolverlo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la jarra con dos dedos para extraerle la esencia y póngala dentro. Sirva de inmediato.



Café irlandés

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 JARRA

- 4 cl de whisky irlandés
- 5 cl de nata líquida UHT
- 2 cuch. mezcladoras de azúcar en polvo
- 12 cl de café expreso caliente

- Meta la nata 5 min en el congelador. Móntela con un tenedor hasta que quede cremosa.
- Ponga el azúcar en la jarra. Después vierta el café expreso y el whisky irlandés. Remueva con una cucharilla mezcladora durante 5 o 6 segundos. Con la misma cucharilla, corone la mezcla con unos 2 cl de nata montada.



El Blue Blazer

Este cóctel (> a la izquierda) lo inventó Jerry Thomas (1830-1885) a principios de la década de 1850, cuando trabajaba en el bar El Dorado del hotel Occidental de San Francisco. Thomas aceptó el reto de crear una bebida para un buscador de oro que necesitaba un reconstituyente diferente a los demás. La destreza con la que preparó este cóctel (grabado de la imagen) explica en gran parte el éxito que enseguida tuvo entre su clientela.





Cócteles a base de ron

Existen numerosas variedades de ron. Básicamente, se distinguen el ron industrial (o ron de azucarera) y el ron artesano. El ron industrial o de melaza se fabrica a partir de este subproducto del refinado del azúcar de caña, mientras que el ron artesano se obtiene por destilación del guarapo, el jugo de la caña de azúcar. Cuando el ron, prácticamente incoloro, se deja envejecer, se obtiene ron blanco, ron criado en madera, ron dorado y ron añejo.

LOS DIEZ CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES

- Caipiriña ▷ p. 145
- Cubalibre ▷ p. 146
- Daiquiri ▷ p. 147
- Dark & Stormy ▷ p. 147
- Grog americano ▷ p. 168
- Mai Tai ▷ p. 150
- Mojito ▷ p. 151
- Piña colada ▷ p. 162
- Planter's Punch ▷ p. 152
- Ti Punch ▷ p. 156



El ron se elabora en todos los países productores de caña de azúcar (Brasil, Estados Unidos, las Antillas, etc.), pero en Cuba, Jamaica, Martinica y Puerto Rico es donde se encuentran los rones más famosos. ▷ Véanse también pp. 300-301.

El ron presenta importantes diferencias según la tecnología y la tradición de los países productores. Así, el ron artesano de Martinica y Guadalupe suele ser muy aromático, mientras que el ron de azucarera no envejecido fabricado en Puerto Rico es poco aromático. El ron es un aguardiente que se presta bien para preparar combinados. Resulta indispensable para elaborar cócteles tropicales y combina estupendamente con los zumos de frutas, como el zumo de pomelo en el Isle of Pines (▷ p. 149), o el zumo de lima en el daiquiri (▷ p. 147) y el mojito (▷ p. 151). También se puede mezclar con ingredientes dulces, como el licor de coco en la piña colada (▷ p. 162) y el Pain Killer (▷ p. 162), o con licor de cacao en el Mulata (▷ p. 167).

Cócteles secos

Cuban Manhattan

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 5 cl de ron dorado cubano
- 2 cl de vermut rojo
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, el ron, el vermut y la angostura en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Coloque la guinda dentro de la copa. Sirva de inmediato.

Variante: el Martinicano

Si sustituye el ron dorado cubano por ron añejo artesano, obtendrá un Martinicano, un trago corto más aromático, ideal para tomar por la noche.



Presidente

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4,5 cl de ron blanco cubano
- 2 cl de vermut seco
- 0,5 cl de granadina
- 1 piel de naranja sin tratar
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el ron, el vermut y la granadina en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre la copa para extraerle la esencia, pero no la ponga dentro.
- Coloque la guinda dentro de la copa. Sirva de inmediato.

Redwood

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 VASO

- 5 cl de ron dorado jamaicano
- 1 cl de licor de fresa
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 1 piel de limón sin tratar
- 3 o 4 cubitos picados (▷ p. 59)

- Ponga los cubitos picados, el ron, el licor de fresa y la angostura en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre el vaso para extraerle la esencia y póngala dentro. Sirva de inmediato.



Treacle

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de ron moreno jamaicano
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 1 terrón de azúcar
- 2 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 1 piel de limón sin tratar
- 3 o 4 cubitos

- Vierta la angostura sobre el terrón de azúcar y colóquelo en el vaso corto. Machaque el terrón empapado con una mano de mortero.
- Añada el hielo, el ron y el zumo de manzana en el vaso. Remueva con una cucharilla mezcladora durante 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. A continuación, exprima la piel con dos dedos sobre el vaso para extraerle la esencia y póngala dentro. Sirva de inmediato.



Cócteles refrescantes

Añejo Highball

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron dorado cubano
- 1,5 cl de curacao naranja
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 11 cl de ginger* beer
- 1/2 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes (salvo la media rodaja de limón) en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la media rodaja de limón dentro del vaso. Sirva de inmediato.



La hora del cóctel en Cuba

Durante la época de la ley seca (1919-1933), muchos estadounidenses no dudaban en ir a Cuba para beber alcohol, sobre todo cócteles. Así fue como algunos bares de La Habana, como la Floridita, el Sloppy Joe's o la Bodeguita del Medio, se hicieron muy famosos, hasta tal punto que en 1924 los barmans crearon en la isla el Club de los cantineros, el primer lugar para aprender los oficios del bar. A finales de la década de 1940, el escritor Ernest Hemingway y el actor Spencer Tracy se convirtieron en clientes habituales de la Floridita (a la izquierda de la foto, en 1954).



Bacardi Cocktail

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron blanco puertorriqueño (ron Bacardi)
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de granadina
- 1 piel de lima sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el ron, el zumo de lima y la granadina en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de lima con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre la copa para extraerle la esencia y póngala dentro. Sirva de inmediato.



Beja Flor

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

- 4 cl de cachaza
- 1 cl de licor de plátano
- 1 cl de curasao triple seco
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Black Rose

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de ron blanco artesano
- 3 cl de café expreso frío
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Este cóctel, creado en la década de 1930 por Frank Meier en el bar Cambon del hotel Ritz de París, se servía inicialmente como trago largo.

Boston Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron dorado jamaicano
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 12 cl de ginger* ale
- 1 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes (salvo la rodaja de limón) en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. A continuación, coloque la rodaja de limón dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Caipiriña

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de cachaza
- 1/2 lima sin tratar
- 2 cuch. mezcladoras de azúcar en polvo
- 3 o 4 cubitos picados

(p. 59)

- Corte la media lima en cuatro trozos y póngalos en el vaso corto. Macháquelos con una mano de mortero.
- Añada el hielo picado y los demás ingredientes en el vaso.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: la Caipirissima

Si sustituye la cachaza por ron puertorriqueño, obtendrá una Caipirissima, un trago corto de sabor más suave, ideal para tomar en cualquier momento.

Cable Car

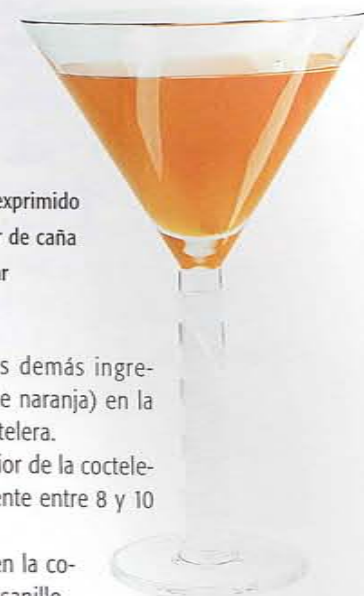
Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de ron especiado
- 2 cl de curasao naranja
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 1 piel de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la piel de naranja) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre la copa para extraerle la esencia y póngala dentro. Sirva de inmediato.



Citrus Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3 cl de ron puertorriqueño
- 3 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de curasao triple seco
- 10 cl de soda* de lima-limón
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el ron, el zumo de naranja y de limón, y el curasao en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera sin colarlo en el vaso largo.
- Añada la soda de lima-limón y remueva. Sirva de inmediato.



Cubalibre

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron blanco cubano
- 1/4 de lima sin tratar
- 13 cl de refresco de cola
- 4 o 5 cubitos

- Corte el cuarto de lima en dos y coloque ambos trozos en el vaso largo. Macháquelos con una mano de mortero.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.



Cosmo-ron

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de ron blanco puertorriqueño
- 3 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 0,5 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de curasao naranja
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga los cubitos, el ron, el zumo de arándano, el zumo de limón y el curasao en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel con dos dedos sobre la copa para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Daiquiri

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron blanco cubano
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Daiquiri nº 2

Si sustituye 0,5 cl de ron blanco por 0,5 cl de curasao naranja y 0,5 cl de zumo de lima exprimida por 0,5 cl de zumo de naranja exprimida, obtendrá un Daiquiri nº 2, un trago corto más suave, ideal para tomar por la tarde.



El invento de unos amigos estadounidenses enviados a Cuba

El daiquiri (> a la izquierda) fue inventado en 1898 por un grupo de estadounidenses, entre ellos Harry E. Stout y el ingeniero de minas Jennings S. Cox, que se hallaban juntos en Cuba. Cansados de beber siempre Planter's Punch (> p. 152), decidieron idear una nueva bebida con productos locales. La escena tuvo lugar en el hotel Venus de Santiago de Cuba, pero los inventores de este cóctel, hoy un clásico, prefirieron darle el nombre del pueblo donde trabajaban: Daiquiri, situado al sudeste de la isla, cerca de Santiago.

Dark & Stormy

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron moreno jamaicano
- 1/2 lima sin tratar
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 11 cl de ginger* beer
- 4 o 5 cubitos

- Corte la media lima en cuatro trozos y póngalos en el vaso largo. Macháquelos con una mano de mortero.
- Vierta el hielo y los demás ingredientes en el vaso.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Este cóctel es la bebida típica de las islas Bermudas.





Doctor Funk

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 2,5 cl de ron blanco jamaicano
- 2,5 cl de ron blanco cubano
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de granadina
- 0,5 cl de espirituoso con plantas de absenta
- 5 cl de agua con gas
- 2 rodajas finas de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos picados (> p. 59)

- Ponga el hielo picado y los ingredientes (salvo las rodajas de lima) en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque las rodajas de lima dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Floridita Daiquiri

Trago corto para tomar en cualquier momento



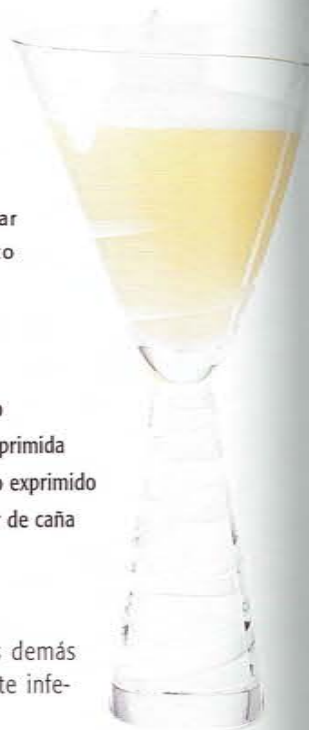
PARA 1 COPA

- 4 cl de ron blanco cubano
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de zumo de pomelo exprimido
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 0,5 cl de marrasquino
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Este cóctel también se conoce con el nombre de Daiquiri nº 3. Se atribuye al barman Benjamin Orbon, quien según parece lo inventó en Cuba en la década de 1930.



Hemingway Special

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 5 cl de ron blanco cubano
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de zumo de pomelo exprimido
- 0,5 cl de marrasquino*
- 3 o 4 cubitos picados (> p. 59)

- Ponga el hielo picado y los demás ingredientes en la batidora.
- Encienda la batidora a velocidad lenta entre 5 y 10 segundos, y luego conéctela a velocidad rápida de 15 a 30 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en la copa de cóctel. Sirva de inmediato.



Este cóctel fue creado especialmente para el escritor Ernest Hemingway (1899-1961) por un barman cubano llamado Antonio Melan.



Honeysuckle

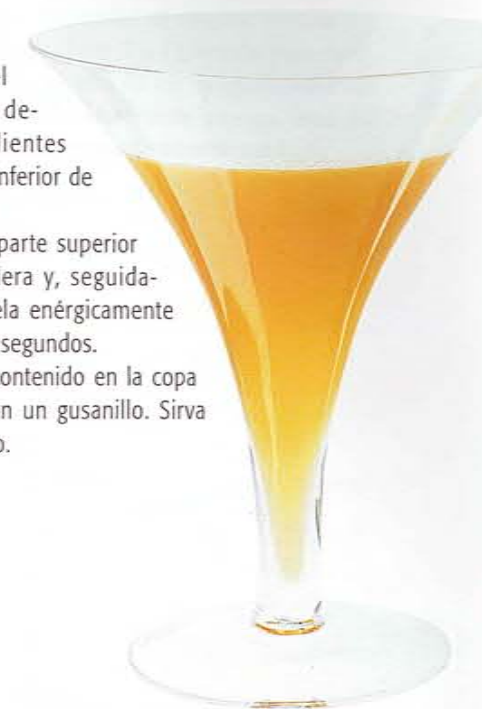
Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de ron dorado jamaicano
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 2 cl de miel líquida milflores
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Frozen Daiquiri

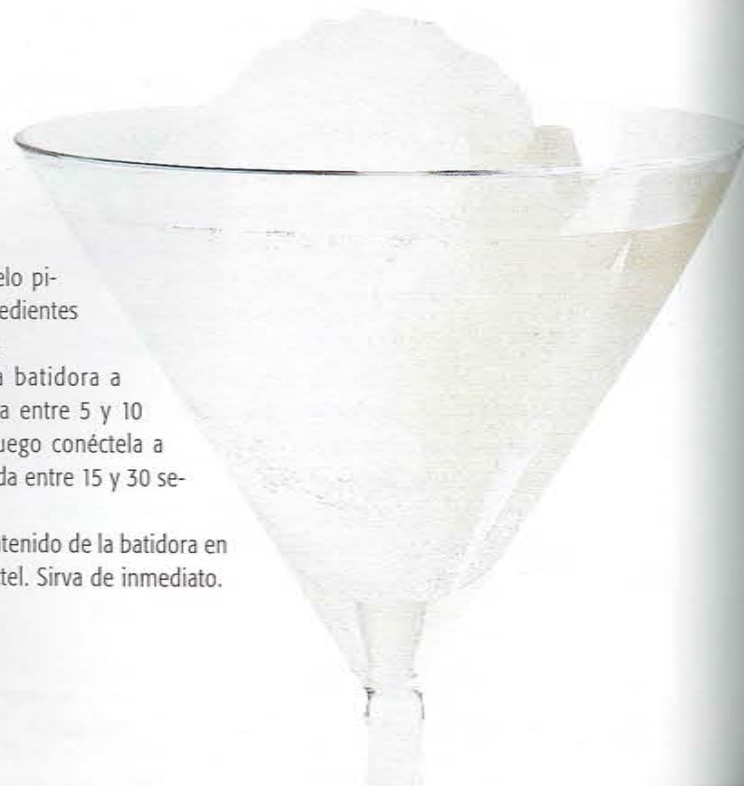
Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron blanco cubano
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 0,5 cl de marrasquino*
- 3 o 4 cubitos picados (> p. 59)

- Ponga el hielo picado y los ingredientes en la batidora.
- Encienda la batidora a velocidad lenta entre 5 y 10 segundos, y luego conéctela a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en la copa de cóctel. Sirva de inmediato.



Isle of Pines

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de ron blanco cubano
- 3 de zumo de pomelo exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Pinerito

Si sustituye el jarabe de azúcar de caña por granadina, obtendrá un Pinerito, un trago corto con más color, ideal para tomar a la hora del aperitivo.





Jamaican Mule

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de ron especiado
- 1/8 de lima sin tratar
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 12 cl de ginger* beer
- 4 o 5 cubitos

- Coloque el trozo de lima en el vaso largo. Macháquelo ligeramente con una mano de mortero.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Mai Tai

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3 cl de ron dorado jamaicano
- 2 cl de ron blanco artesano
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de leche de almendras
- 0,5 cl de curasao naranja
- 1/8 de lima sin tratar
- 1 ramita de menta fresca
- 3 o 4 cubitos picados (> p. 59)

- Ponga el hielo picado, las dos clases de ron, el zumo de lima, la leche de almendras y el curasao en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso corto. Practique un corte en el trozo de lima para que se sostenga en el borde del vaso. Añada la ramita de menta. Sirva de inmediato.



Marama Rum Punch

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3 cl de ron blanco jamaicano
- 2 cl de curasao triple seco
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de leche de almendras
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 11 cl de soda* de lima-limón
- 1 ramita de menta fresca de 8 a 10 cubitos

- Ponga 5 o 6 cubitos, el ron, el curasao, el zumo de lima, la leche de almendras y la angostura dentro de la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Ponga 3 o 4 cubitos en el vaso largo y cuele encima el contenido de la coctelera con la ayuda de un gusanillo.
- Añada la soda de lima-limón y, a continuación, remueva durante 3 o 4 segundos con una cucharilla mezcladora.
- Lave la menta y póngala dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Mojito

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron blanco cubano
- de 8 a 10 hojas de menta fresca
- 2 cuch. mezcladoras de azúcar en polvo
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 6 cl de agua con gas
- 4 o 5 cubitos picados (> p. 59)



- Lave las hojas de menta con agua fría y póngalas dentro del vaso largo.
- Machaque las hojas de menta con una mano de mortero y eche el azúcar en polvo.
- Añada el hielo y los demás ingredientes en el vaso. Seguidamente, remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el mojito criollo
Si añade 3 o 4 gotas de angostura*, obtendrá un mojito criollo, un trago largo ligeramente amargo, ideal para tomar en cualquier momento.

Montego Bay

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron dorado artesano
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



El rival del daiquiri

El mojito (> arriba) se inventó en Cuba durante la época de la ley seca estadounidense, a finales de la década de 1920. Está inspirado en el julepe de menta (> p. 131), que por aquel entonces era la bebida veraniega preferida de los estadounidenses que visitaban la isla. El mojito fue popularizado por la Bodeguita del Medio (en la imagen), un bar cuya divisa era: «Hemingway toma su daiquiri en el Floridita y su mojito en la Bodeguita».



Periodista

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron blanco cubano
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de curasao naranja
- 0,5 cl de brandy* de albaricoque
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Pink Daiquiri


Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4,5 cl de ron blanco cubano
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de granadina
- 0,5 cl de marrasquino*
- 3 o 4 gotas de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Seguidamente, ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo. Sirva de inmediato.

 Este cóctel, inventado a finales de la década de 1930, también se conoce con el nombre de Daiquiri nº 5.



Planter's Punch


Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 6 cl de ron moreno jamaicano
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de granadina
- 2 o 3 gotas de angostura* (opcional)
- 5 cl de agua mineral sin gas
- 4 o 5 cubitos picados (▷ p. 59)

- Ponga el hielo picado y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

 Existen muchas versiones del Planter's Punch. Ésta se ha adaptado a partir de la receta recomendada en el siglo XVII: una medida dulce (granadina), dos medidas ácidas (zumo de lima exprimida), tres medidas fuertes (ron dorado jamaicano) y cuatro medidas de nada (agua mineral sin gas y hielo picado).



Quarter Deck

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron blanco puertorriqueño
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 1,5 cl de jerez
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Rumble

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron moreno jamaicano
- 1 cl de licor de café
- 12 cl de agua con gas
- 1/2 lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el ron, el licor de café y el agua con gas en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Corte la media lima en cuatro trozos y métalos en el vaso. Sirva de inmediato.



Suzie Taylor

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron dorado jamaicano
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 13 cl de ginger* ale
- 1/2 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el ron, el zumo de limón y el ginger ale en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la media rodaja de limón dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Variante: el Mamy Taylor

Si sustituye el ron dorado por ginebra, obtendrá un Mamy Taylor, un trago largo más seco, ideal para tomar en cualquier momento.





Algunas sugerencias para acompañar los cócteles a base de ron:

- tartaletas de salmonete con fondue de pimiento
- volovanes de pollo con plátano
- gambas y piña a la criolla
- verduritas encurtidas a la cúrcuma
- minihojaldres de vainilla

► recetas p. 276

Ti Punch

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

5 cl de ron blanco artesano
1/8 de lima sin tratar
2 cl de jarabe de azúcar de caña

- Coloque el trozo de lima en el vaso corto. Macháquelo con una mano de mortero.
- Ponga los demás ingredientes en el vaso.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Sirva de inmediato acompañándolo de un vaso de agua fría, llamado *Ti craze*.



X.Y.Z.

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

4 cl de ron blanco puertorriqueño
1,5 cl de zumo de limón exprimido
1,5 cl de curasao triple seco
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Columbus

Si sustituye el curasao triple seco por curasao naranja, obtendrá un Columbus, un trago corto más suave, ideal para tomar por la noche.



Atomic Dog

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

2 cl de ron blanco puertorriqueño
2 cl de ron aromatizado con coco
1 cl de zumo de limón exprimido
1 cl de licor de melón verde
12 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
5 o 6 cubitos



- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Baccarat

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

3 cl de ron blanco cubano
6 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
6 cl de zumo de maracuyá (puro zumo de fruta)
1,5 cl de Bénédicte
1,5 cl de jarabe de fresa
1 fresa fresca
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la fresa) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo.
- Lave la fresa y practique un corte para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Cócteles afrutados

Aristo

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

4 cl de ron añejo jamaicano
6 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
6 cl de zumo de pomelo (puro zumo de fruta)
1 cl de zumo de limón exprimido
1 cl de granadina
2 o 3 gotas de angostura*
1/2 rodaja de limón sin tratar
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la rodaja de limón) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo.
- Practique un corte en la media rodaja de limón para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Bahama Mama

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

2 cl de ron moreno jamaicano
2 cl de ron aromatizado con coco
7 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
7 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
3 o 4 gotas de angostura*
5 o 6 cubitos



- Ponga el hielo, los dos tipos de ron, los zumos de fruta y la angostura en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Banana Daiquiri

Trago corto para tomar por la tarde



PARA 1 COPA

- 3 cl de ron blanco cubano
- 1/2 plátano
- 0,5 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 3 o 4 cubitos picados (> p. 59)

- Pele el medio plátano y córtelo en trozos.
- Ponga el hielo, los trozos de plátano y los demás ingredientes en la batidora. Enciéndala a velocidad lenta de 5 a 10 segundos y luego póngala a velocidad rápida de 15 a 30 segundos. Vierta el contenido de la batidora en la copa de cóctel. Sirva de inmediato.

Variante: el Peach Daiquiri

Si sustituye el medio plátano por medio melocotón, obtendrá un Peach Daiquiri, un trago corto menos dulce, ideal para tomar por la tarde.



Batida Abaci

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de cachaza
- 1 rodaja de piña fresca de aproximadamente 1 cm de grosor
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 4 o 5 cubitos picados (> p. 59)

- Retire la cáscara de la rodaja de piña y corte esta última en trozos.
- Ponga el hielo picado, los trozos de piña y los demás ingredientes en la batidora. Póngala a velocidad lenta entre 5 y 10 segundos y luego pásela a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en el vaso largo. Sirva de inmediato.



Bossa Nova

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron blanco puertorriqueño
- 8 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 2 cl de Galliano*
- 1 cl de brandy* de albaricoque
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 1 hoja de piña fresca
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la hoja de piña) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo.
- Realice un corte en la hoja de piña para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Caribbean Breeze

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron dorado jamaicano
- 6 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 6 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 1 cl de licor de plátano
- 1 cl de cordial* de lima
- 1/8 de lima sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la lima) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo.
- Practique un corte en el trozo de lima para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Flamingo

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron blanco cubano
- 12 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Havana Beach

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron blanco cubano
- 2,5 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el ron, el zumo de piña y el jarabe de azúcar en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Hurricane

Trago largo para tomar por la noche



PARA 1 VASO

- 2 cl de ron blanco puertorriqueño
- 1,5 cl de ron dorado cubano
- 1,5 cl de ron moreno jamaicano
- 5 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 5 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 0,5 cl de granadina
- 4 o 5 cubitos picados (> p. 59)



- Ponga el hielo picado y los demás ingredientes en la batidora. Conéctela a velocidad lenta de 5 a 10 segundos y póngala luego a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en el vaso largo. Sirva de inmediato.

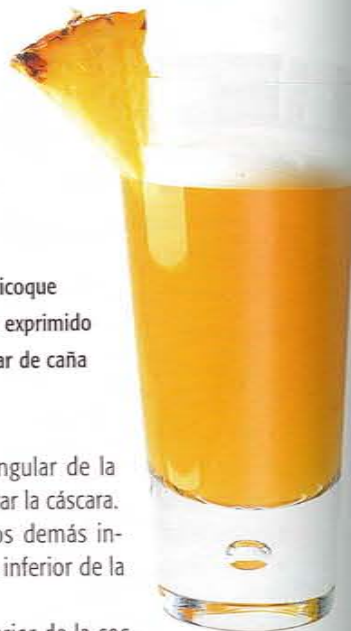
Island In The Sun

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron dorado jamaicano
- 1 rodaja de piña fresca de aproximadamente 1 cm de grosor
- 11 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 1 cl de Galliano*
- 1 cl de brandy* de albaricoque
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos



- Corte un trozo triangular de la rodaja de piña sin retirar la cáscara.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela energicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con la ayuda de un gusanillo.
- Realice un corte en el trozo de piña para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.

Joe Kanoo

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron blanco jamaicano
- 13 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 1 cl de Galliano*
- 1/4 de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos



- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el trozo de naranja) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela energicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo.
- Practique un corte en el trozo de naranja para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.

Mary Pickford

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 5 cl de ron blanco cubano
- 2,5 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 0,5 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela energicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el National

Si sustituye la granadina por brandy* de albaricoque, obtendrá un National, un trago corto más suave, ideal para tomar por la noche.

Jam Daiquiri

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron blanco puertorriqueño
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de marrasquino*
- 2 c mezcladoras de mermelada de grosellas negras
- 3 o 4 cubitos picados (> p. 59)

- Ponga el hielo picado y los demás ingredientes en la batidora.
- Conéctela a velocidad lenta de 5 a 10 segundos y luego póngala a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en la copa de cóctel. Sirva de inmediato.



Creado para la «novia de América»

Mary Pickford [1893-1979] (en la imagen), de origen canadiense, fue una de las primeras estrellas del cine mudo. En 1919 fundó la productora United Artists con Douglas Fairbanks, con quien contrajo matrimonio, y con Chaplin, que rodó con ella en Cuba. Precisamente en esta isla, Fred Kaufman, un barman famoso durante la ley seca, creó para ella un trago corto que lleva su nombre (> arriba).



Pain Killer

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron blanco puertorriqueño
- 9 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 3 cl de zumo de naranja exprimida
- 8 cucharillas mezcladoras de crema de coco (en conserva)
- 4 o 5 cubitos



- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Blue Hawaiian

Si sustituye el zumo de naranja por zumo de piña (puro zumo de fruta) y añade 1 cl de curasao azul, obtendrá un Blue Hawaiian, un trago largo con más color, ideal para tomar en cualquier momento.

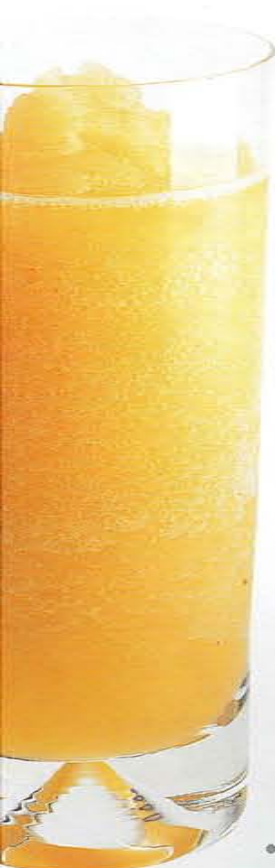
Pearl Diver

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 2 cl de ron blanco puertorriqueño
- 1 cl de ron dorado cubano
- 1 cl de ron moreno jamaicano
- 4 cl de zumo de naranja exprimida
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 2 cl de zumo de pomelo exprimido
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 4 o 5 cubitos picados (▷ p. 59)
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la batidora.
- Conéctela a velocidad lenta de 5 a 10 segundos y luego póngala a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en el vaso largo. Sirva de inmediato.



Piña Colada

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron blanco puertorriqueño
- 1 rodaja de piña fresca de aproximadamente 1 cm de grosor
- 12 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 8 cucharillas mezcladoras de crema de coco (en conserva)
- 5 o 6 cubitos

- Corte un trozo triangular de la rodaja de piña sin retirar la cáscara.
- Ponga el hielo, el ron, el zumo de piña y la crema de coco en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con la ayuda de un gusanillo.
- Realice un corte en el trozo de piña para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Planteur

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron blanco artesano
- 13 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 1 cl de granadina
- 1/4 de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el ron, el zumo de naranja y la granadina en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de 8 o 10 segundos.
- Cuele la mezcla en el vaso largo con un gusanillo.
- Realice un corte en el trozo de naranja para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.

Este cóctel es muy popular en las Antillas francesas.



Rum Runner

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de ron dorado jamaicano
- 11 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido de la coctelera en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Un trago largo bajo los cocoteros

La mezcla de la crema de coco con el zumo de piña otorga a la piña colada (▷ página anterior) un carácter típicamente tropical. Su invención, atribuida a Ramón Marrero Pérez, un barman del

hotel Caribe Hilton de San Juan de Puerto Rico, se remonta hacia el año 1954, poco después de que se fundase una marca comercial de crema de coco en el Caribe. Inicialmente, el término piña colada designaba un zumo de piña fresco servido sin pulpa.



Scorpion

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3 cl de ron blanco puertorriqueño
- 2 cl de coñac
- 2 cl de zumo de naranja exprimida
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de leche de almendras
- 3 o 4 cubitos picados (> p. 59)

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la batidora. Conéctela a velocidad lenta de 5 a 10 segundos y luego póngala a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en el vaso corto. Sirva de inmediato.



Sterling

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de ron dorado jamaicano
- 3 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de Bénédictine
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Tropicana

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 2 cl de ron blanco cubano
- 1 cl de cachaza
- 1 cl de pisco*
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 1,5 cl de cordial* de lima
- 0,5 cl de jarabe de maracuyá
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de 8 o 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso corto con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Los rones de las Antillas y de Brasil, el pisco chileno y el jarabe de maracuyá hacen de este trago corto un cóctel particularmente exótico.

Voodoo

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron dorado jamaicano
- 10 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 2 cl de vermut rojo
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Zombie

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3 cl de ron blanco puertorriqueño
- 3 cl de ron moreno jamaicano
- 3 cl de ron añejo cubano
- 3 cl de ron añejo jamaicano
- 2 cl de marrasquino*
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de zumo de pomelo exprimido
- 0,5 cl de granadina
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 3 o 4 gotas de espirituoso con plantas de absenta
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de 8 o 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.



En el corazón de las creencias polinesias

El *Zombie* (> a la derecha) forma parte de las bebidas «tiki», procedentes de la cultura polinesia. Los tiki son estatuas (en la imagen) que representan a la diosa homónima y, por extensión, objetos antropomorfos que protegen del mal. Los cócteles «tiki» tendrían, pues, los mismos poderes profilácticos. El *Zombie* fue inventado en 1934 por Donn Beach, más conocido como Don The Beachcomber, para la inauguración de su primer restaurante en Hollywood.



Cócteles con licor

Black Widow

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 4 cl de ron moreno jamaicano
- 2 cl de licor de menta incoloro
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Centenario

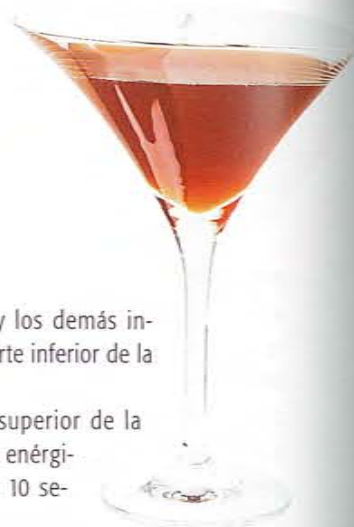
Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron blanco cubano
- 1 cl de licor de café
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 0,5 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo. Sirva de inmediato.



Mackinnon

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron dorado jamaicano
- 2 cl de Drambuie*
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Mulata

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron dorado cubano
- 2 cl de licor de cacao moreno
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 1 piel de lima sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el ron, el licor de cacao y el zumo de lima en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de lima con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia, pero no la ponga dentro. Sirva de inmediato.



Yellow Bird

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de ron blanco puertorriqueño
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de Galliano*
- 1 cl de curasao triple seco
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Cócteles cremosos

Baby Alexander

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 3 cl de ron dorado cubano
- 2 cl de licor de cacao moreno
- 2 cl de nata líquida UHT
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo. Sirva de inmediato.



Cubanita

Trago largo para tomar por la mañana



PARA 1 VASO

- 5 cl de ron blanco cubano
- 12 cl de zumo de tomate
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de salsa Worcestershire*
- 2 o 3 gotas de tabasco
- 1 pizca de sal de apio
- 1 pizca de pimienta negra
- 5 o 6 cubitos



- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en el vaso largo con la ayuda de un gusanillo. Sirva de inmediato.

La Cubanita es la versión cubana del Bloody Mary (> p. 86). A finales de la década de 1930 se conocía con el nombre de Mary Rose.

Cócteles calientes

Fish House Punch

Trago largo para tomar en invierno



PARA 1 JARRA

- 2 cl de ron moreno jamaicano
- 2 cl de coñac
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de licor de melocotón
- 1 cucharilla mezcladora de azúcar en polvo
- 7 cl de agua hirviendo

- Ponga todos los ingredientes en una jarra resistente al calor.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Este cóctel también se toma frío. Al parecer, esta receta fue ideada en 1732 por los miembros del club de pesca Fish House de Filadelfia.



Grog americano

Trago largo para tomar en invierno



PARA 1 JARRA

- 4,5 cl de ron blanco jamaicano
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 2 cuch. mezcladoras de azúcar en polvo
- 1/8 de limón sin tratar
- 1 rama de canela
- 2 o 3 clavos de especia
- 7 cl de agua hirviendo

- Ponga el ron, el zumo de limón y el azúcar en una jarra resistente al calor.
- Coloque el trozo de limón, la rama de canela y los clavos en la jarra.
- Añada el agua hirviendo. Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Este cóctel se atribuye al almirante Vernon, más conocido por su apodo, *Old Grog*, otorgado a causa de su abrigo, confeccionado con una tela llamada *grogam* en inglés.

Hot Buttered Rum

Trago largo para tomar en invierno



PARA 1 JARRA

- 4 cl de ron blanco puertorriqueño
- 5 g de mantequilla pasteurizada
- 2 cucharillas mezcladoras de azúcar en polvo
- 1 pizca de nuez moscada molida
- 1 pizca de canela molida
- 1 pizca de clavo de especia molido
- 1 pizca de sal
- 12 cl de agua hirviendo

- Con la ayuda de una espátula, mezcle bien en un plato hondo la mantequilla, el azúcar, la nuez moscada, la canela y el clavo molido hasta obtener una masa homogénea.
- Ponga la masa obtenida, el ron, la sal y el agua hirviendo en una jarra resistente al calor.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 6 y 8 segundos. Sirva de inmediato.



Variante: el Hot Buttered Rum Cow

Si sustituye el agua hirviendo por leche entera UHT hirviendo, obtendrá un Hot Buttered Rum Cow, un trago largo más cremoso, ideal para tomar una noche de invierno.

Tom & Jerry

Trago largo para tomar en invierno



PARA 1 JARRA

- 2 cl de ron dorado jamaicano
- 1 huevo
- 2 cucharillas mezcladoras de azúcar en polvo
- 1 pizca de canela molida
- 1 pizca de clavo de especia molido
- 2 cl de coñac
- 7 cl de agua hirviendo

- Casque el huevo y separe la clara de la yema. En un bol, monte la clara a punto de nieve.
- Con la ayuda de una espátula, mezcle de manera homogénea en un plato hondo la yema, el azúcar, la canela y el clavo molido hasta obtener una masa compacta.
- Ponga la masa obtenida, el ron y el coñac en una jarra resistente al calor.
- Añada el agua hirviendo. Remueva con una cucharilla mezcladora entre 6 y 8 segundos.
- Corone la bebida con la clara montada a punto de nieve. Sirva de inmediato.



Más viejo que los dibujos animados epónimos

Contrariamente a lo que se podría creer, el cóctel Tom & Jerry (> a la izquierda) se inventó mucho antes que los famosos dibujos animados (en la imagen) de Bill Hanna y Joe Barbera, creados en 1940. Este trago largo fue ideado en 1847 por Jerry Thomas (1830-1885) en California para un cliente que quería tomar una bebida a base de huevo y azúcar. Cuando preparó este combinado se sintió tan orgulloso de él que le quiso dar su nombre. Pero como no sonaba muy bien, al final optó por ponerle los nombres de sus dos ratones blancos.





Cócteles a base de tequila



▲ México es el único país del mundo productor de tequila.
▷ Véase también p. 302.

El tequila es un aguardiente mexicano que se elabora a partir de la variedad de maguey Weber azul.

Preferentemente se utiliza el tequila 100 % maguey. La simple mención «tequila» designa, en general, un «tequila mixto», compuesto por, al menos, un 51 % de maguey y por otros azúcares. Existen distintos tipos de tequila: el blanco no se ha sometido a envejecimiento, el joven abocado tiene color y es más suave,

el reposado ha pasado dos meses en barrica, mientras que el añejo ha sido sometido a un envejecimiento de, como mínimo, un año.

Sin duda, el tequila es el aguardiente en el que el sabor de la planta de origen es más perceptible después de la destilación. En el célebre Margarita (▷ p. 176), el sabor del tequila es atenuado por el curasao triple seco y, a la vez, intensificado por el zumo de lima.

Este aguardiente también combina perfectamente con el zumo de pomelo en el Ice-Breaker (▷ p. 184) o con el zumo de naranja en el Cactus Banger (▷ p. 193). El tequila también puede mezclarse con ingredientes dulces como el casis en el Purple Pancho (▷ p. 177) o el licor de café en el Brave Bull (▷ p. 189).

LOS DIEZ CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES

- Brave Bull ▷ p. 189
- Cactus Banger ▷ p. 183
- Chimado ▷ p. 183
- El Diablo ▷ p. 175
- Ice-Breaker ▷ p. 184
- Margarita ▷ p. 176
- Strawberry Margarita ▷ p. 186
- Tequila y sangrita ▷ p. 173
- Tequila Straight ▷ p. 173
- Tequila Sunrise ▷ p. 186

Cócteles secos

California Dream

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de tequila reposado 100% maguey
- 1,5 cl de vermut seco
- 1,5 cl de vermut rojo
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el tequila y los dos tipos de vermut en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Variante: el Rosita

Si sustituye 0,5 cl de vermut seco y 0,5 cl de vermut rojo por 1 cl de Campari, obtendrá un Rosita, un trago corto más amargo, ideal para tomar a la hora del aperitivo.



Mexico Manhattan

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 5 cl de tequila reposado 100% maguey
- 2 cl de vermut rojo
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la guinda) en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Ponga la guinda dentro de la copa. Sirva de inmediato.

Tequila y Sangrita

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 3 VASOS DE CADA

- 12 cl (3 x 4 cl) de tequila añejo 100% maguey
- 7 cl de zumo de tomate (puro zumo de fruta)
- 3 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de salsa Worcestershire*
- 0,5 cl de miel líquida de acacia
- 3 o 4 gotas de tabasco
- 1 pizca de sal
- 5 o 6 cubitos



Tequila Straight

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila añejo 100% maguey
- 1 pizca de sal
- 1/8 de lima sin tratar

- Eche el tequila en el vaso de chupito.
- Tome una pizca de sal entre el pulgar y el índice. Lama un poco de sal, beba el contenido del vaso de un solo trago y luego muerda el trozo de lima.

Esta forma de degustar el tequila es la que se ha practicado tradicionalmente en México. Con el primer vaso de tequila se suele brindar por la salud, con el segundo por el dinero, con el tercero por el amor y con el cuarto se desea tener «tiempo para disfrutarlos».



Tequini

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 5,5 cl de tequila blanco 100% maguey
- 1,5 cl de vermut seco
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el tequila y el vermut en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



- Reparta el tequila en tres vasos de chupito.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele esta sangrita en cada uno de los tres vasos de chupito con un gusanillo.
- Sirva de inmediato. Hay que tomar alternadamente un sorbo de cada bebida, es decir, primero se toma un poco de tequila y luego un sorbo de sangrita, y así sucesivamente.

Los mexicanos suelen consumir el tequila puro, ya sea acompañado de un vaso de sangrita durante la comida, o con sal y un trozo de lima, como en el Tequila Straight (▷ a la izquierda).

Cócteles refrescantes

Agave Julep

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- de 8 a 10 hojas de menta fresca
- 2 cucharillas mezcladoras de azúcar en polvo
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 3 o 4 cubitos

- Lave las hojas de menta con agua fría y póngalas en el vaso corto.
- Macháquelas con una mano de mortero y añada el hielo, el azúcar y el zumo de lima en el vaso.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Alamo Splash

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 3 cl de zumo de naranja exprimida
- 11 cl de soda* de lima-limón
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Changuirongo

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 7 cl de soda* de lima-limón
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Un trago largo tan rojo como el diablo

El Diablo (▷ a la derecha) empezó a ser conocido en la década de 1990. Sin embargo, se inventó en la de 1940, seguramente en la ciudad mexicana de Mérida. Sin duda, debe su nombre al bello color rojo que le otorga el casis. Su receta se publicó por primera vez con el nombre de Mexican el Diablo y parece ser que, en sus orígenes, era una variante de un cóctel elaborado a base de ron.

El Diablo

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 1/4 de lima sin tratar
- 1 cl de casis
- 12 cl de ginger* ale
- 4 o 5 cubitos

- Corte la lima por la mitad y ponga los dos trozos en el vaso largo. Macháquelos con una mano de mortero.
- Eche el hielo y los demás ingredientes en el vaso.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Mexican Mule

Si no añade casis, obtendrá un Mexican Mule, un trago largo más ácido, ideal para tomar en cualquier momento.



Frozen Margarita

Trago corto para tomar en cualquier momento



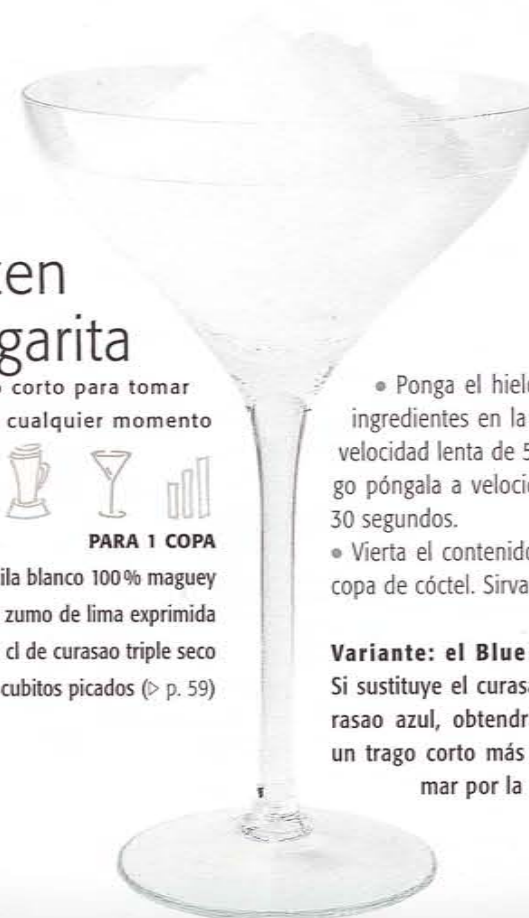
PARA 1 COPA

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de curasao triple seco
- 3 o 4 cubitos picados (▷ p. 59)

- Ponga el hielo picado y los demás ingredientes en la batidora. Conéctela a velocidad lenta de 5 a 10 segundos y luego póngala a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en la copa de cóctel. Sirva de inmediato.

Variante: el Blue Margarita

Si sustituye el curasao triple seco por curasao azul, obtendrá un Blue Margarita, un trago corto más suave, ideal para tomar por la noche.



Japanese Slipper

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

4 cl de tequila blanco 100% maguey
2 cl de zumo de lima exprimida
1 cl de licor de melón verde
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Margarita

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

4 cl de tequila blanco 100% maguey
2 cl de zumo de lima exprimida
1 cl de curasao triple seco
sal fina
5 o 6 cubitos

- Escarche el borde de la copa con sal fina (▷ p. 59).
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Stargarita

Si sustituye 0,5 cl de curasao triple seco por 0,5 cl de Campari, obtendrá un Stargarita, un trago corto con un punto amargo, ideal para tomar a la hora del aperitivo.

El Margarita, un cóctel inspirado por una mexicana

Varias leyendas sobre el origen de este trago corto (▷ arriba) hacen referencia a una bella mexicana. La más conocida cuenta que fue inventado en Acapulco por Margarita Sames, quien organizó una fiesta y deseaba ofrecer algo nuevo a sus invitados. En cambio, otra historia sitúa su invención en la década de 1930 en la ciudad de Tijuana. Sea como sea, el cóctel Margarita no se popularizó hasta la década de 1960.



Mexicola

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

4 cl de tequila blanco 100% maguey
1/4 de lima sin tratar
13 cl de refresco de cola
4 o 5 cubitos

- Corte la lima por la mitad y ponga los dos trozos en el vaso largo. Macháquelos con una mano de mortero.
- Eche el hielo y los demás ingredientes en el vaso.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Tijuana Tea

Si sustituye 1 cl de cola por 1 cl de curasao triple seco, obtendrá un Tijuana Tea, un trago largo más suave, ideal para tomar por la noche.



Purple Pancho

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

4 cl de tequila blanco 100% maguey
2 cl de zumo de lima exprimida
1 cl de casis
3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Rude Cosmopolitan

Trago corto para tomar en cualquier momento



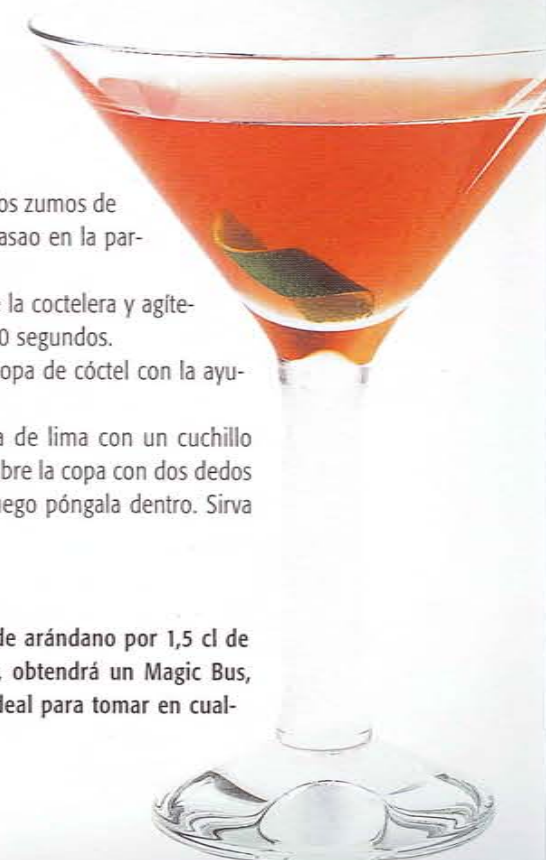
PARA 1 COPA

3 cl de tequila blanco 100% maguey
3 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
0,5 cl de zumo de lima exprimida
0,5 cl de curasao triple seco
1 piel de lima sin tratar
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el tequila, los zumos de arándano y de lima, y el curasao en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de lima con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Variante: el Magic Bus

Si sustituye 1,5 cl de zumo de arándano por 1,5 cl de zumo de naranja exprimida, obtendrá un Magic Bus, un trago corto más suave, ideal para tomar en cualquier momento.





Algunas sugerencias para acompañar los cócteles a base de tequila:

- alitas de pollo tex-mex
- chips de maíz y queso fresco al pimiento rojo
- escabeche de merluza marinada a la lima y al zumo de naranja
- panaché de guacamole con salsa de tomate
- fresas coronadas con chocolate

► recetas p. 278



Tequila Sunset

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 2,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de granadina
- 3 o 4 cubitos picados (► p. 59)

- Ponga el hielo picado y los demás ingredientes en la batidora. Conéctela a velocidad lenta de 5 a 10 segundos y, a continuación, póngala a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en el vaso corto. Sirva de inmediato.



Viva Villa

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



T.N.T.

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 1/8 de lima sin tratar
- 14 cl de tónica*
- 4 o 5 cubitos

- Eche el trozo de lima en el vaso largo.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Muppet

Si sustituye la tónica por soda* de lima-limón, obtendrá un Muppet, un trago largo que no resulta amargo, ideal para tomar en cualquier momento.



Un homenaje a Pancho Villa

El Viva Villa (► p. 180) fue bautizado con este nombre en memoria de Francisco Pancho Villa (1878-1923), un campesino mexicano con pocos recursos que en 1910 se unió a la lucha contra la dictadura de Porfirio Díaz. Este revolucionario dirigió la División del Norte, un ejército que llegó a contar con 50 000 hombres y a controlar gran parte del país en 1914. Derrotado en 1915, Pancho Villa continuó la guerrilla hasta 1920. Murió asesinado tres años después.

Cócteles afrutados



Acapulco

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila reposado 100% maguey
- 8 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 4 cl de zumo de pomelo exprimido
- 1 hoja de piña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el tequila y los zumos de frutas en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con la ayuda de un gusanillo.
- Realice un corte en la hoja de piña para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Agave Punch

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 10 cl de zumo de naranja
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 1,5 cl de oporto Ruby
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Ambassador

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 14 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Desert Glow

Si sustituye 2 cl de zumo de naranja exprimida por 2 cl de licor de melocotón*, obtendrá un Desert Glow, un trago largo más afrutado, ideal para tomar en cualquier momento.



Broadway Thirst

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 2 cl de zumo de naranja exprimida
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

¡Arriba!

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de tequila blanco 100% maguey
- 3 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de curasao naranja
- 1 piel de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el tequila, el zumo de naranja y el curasao en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala en el borde de la copa. Sirva de inmediato.



Cactus Banger


Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 13 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 1 cl de Galliano*
- 1 trozo de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el trozo de naranja) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con la ayuda de un gusanillo.
- Realice un corte en el trozo de naranja para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.

 Este cóctel también recibe el nombre de Freddy Fudpucker.



Chimayo

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de tequila blanco 100% maguey
- 3 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 1 cl de casis
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Chihuahua

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 14 cl de zumo de pomelo (puro zumo de fruta)
- Sal fina
- 5 o 6 cubitos

- Escarche el borde de la copa con sal fina (> p. 59).
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Coco Mexico

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 12 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 2 cucharillas mezcladoras de crema de coco (en conserva)
- 1 hoja de piña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el tequila, el zumo de piña y la crema de coco en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con la ayuda de un gusanillo.
- Practique un corte en la hoja de piña para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Jungle Juice

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 4 cl de zumo de naranja exprimida
- 4 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 3 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 3 cl de soda* de lima-limón
- 1/8 de lima
- 5 o 6 cubitos

Ice-Breaker

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 4 cl de zumo de pomelo exprimido
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 0,5 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso corto con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Mexican

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3,5 cl de tequila blanco 100% maguey
- 3 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 0,5 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Mexicana

Si prepara el cóctel en un vaso largo y añade 10 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta), 0,5 cl de granadina y 0,5 cl de zumo de lima exprimida, obtendrá un Mexicana, un trago largo más dulce, ideal para tomar por la noche.



Piñata

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 6 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso corto con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Matador

Si sustituye 1 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta) por 0,5 cl de curasao triple seco y 0,5 cl de zumo de lima exprimida, obtendrá un Matador, un trago corto menos dulce, ideal para tomar en cualquier momento.



Playa del Mar

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de tequila blanco 100% maguey
- 1,5 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 1,5 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 0,5 cl de zumo de lima exprimida
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Strawberry Margarita

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 4 o 5 fresas frescas
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 0,5 cl de zumo de lima exprimida
- 3 o 4 cubitos picados (▷ p. 59)

- Lave las fresas con agua fría y reserve media.
- Ponga el hielo picado y los demás ingredientes en la batidora. Conéctela a velocidad lenta de 5 a 10 segundos y luego póngala a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en la copa de cóctel. Añada la media fresa. Sirva de inmediato.

Variante: el Pineapple Margarita

Si sustituye las fresas frescas por un tercio de una rodaja de piña fresca (de aproximadamente 1 cm de grosor), obtendrá un Pineapple Margarita, un trago corto más refrescante, ideal para tomar en cualquier momento.



Un cóctel muy popular en Estados Unidos

Se desconoce el verdadero origen del Tequila Sunrise (▷ abajo), pero una leyenda atribuye su creación a



un barman a quien su jefe sorprendió de madrugada tras pasar la noche consumiendo alcohol del bar con unos amigos. Afirmaba que había esperado al alba para crear ese degradado de colores que, efectivamente, evoca el amanecer. El Tequila Sunrise ha alcanzado tal popularidad en Estados

Unidos que en 1988 incluso dio su nombre a una película de Robert Twome, protagonizada por Mel Gibson, Kurt Russell y Michelle Pfeiffer (en la imagen).

Tequila Sunrise

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 13 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 1 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el tequila y el zumo de naranja en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con la ayuda de un gusanillo.
- Añada la granadina. Sirva de inmediato.



Tomahawk

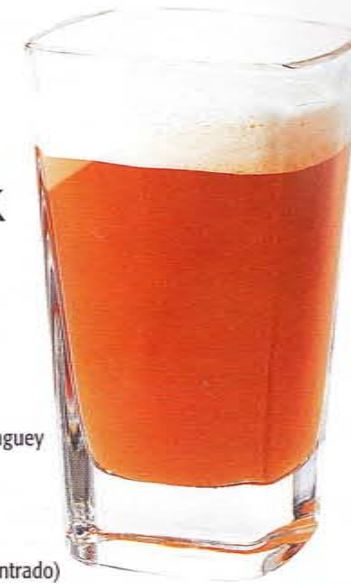
Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 8 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 5 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 1 cl de curasao triple seco
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Vertigo

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de tequila reposado 100% maguey
- 10 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 4 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 trozo de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el tequila, el zumo de arándano y el zumo de naranja en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en el vaso largo con un gusanillo.
- Practique un corte en el trozo de naranja para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Cócteles con licor

Aguamiel

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

- 3 cl de tequila reposado 100% maguey
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 2 cl de miel líquida de acacia
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.





Alice in Wonderland

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 VASO

2 cl de tequila blanco 100% maguey
2 cl de Grand Marnier Cordon Rouge

- Ponga el licor en el vaso de chupito.
- Para que los líquidos queden superpuestos, vierta el tequila lentamente sobre el licor con una cucharilla mezcladora (> p. 58). Sirva de inmediato.



Banana Boat

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de tequila blanco 100% maguey
2 cl de zumo de lima exprimida
1 cl de licor de plátano
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
 - Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo. Sirva de inmediato.

Aztec Stinger

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

4 cl de tequila blanco 100% maguey
2 cl de licor de menta incoloro
3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Cactus Cooler

Si prepara el cóctel en un vaso largo y añade 12 cl de agua con gas, obtendrá un Cactus Cooler, un trago largo más refrescante, ideal para tomar al atardecer.



Brave Bull

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

4 cl de tequila blanco 100% maguey
2 cl de licor de café
3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante:

El South of the Border

Si añade 1 cl de zumo de lima exprimida, obtendrá un South of the Border, un trago corto menos dulce, ideal para tomar por la noche. Este cóctel debe prepararse en coctelera y servirse en copa de cóctel.



Cactus Flower

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 VASO

4 cl de tequila blanco
2 o 3 gotas de tabasco

- Ponga los ingredientes en el vaso de chupito.
- Sirva de inmediato sin remover (el tabasco se quedará en el fondo del vaso).

 Este cóctel también recibe el nombre de Prairie Fire.



Mockingbird

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de tequila reposado 100% maguey
2 cl de pipermin
1 cl de zumo de lima exprimida
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.





Speedy Gonzales

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 1,5 cl de licor de mora
- 1,5 cl de licor de melón verde
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Cócteles cremosos

Bloody Maria

Trago largo para tomar por la mañana



PARA 1 VASO

- 5 cl de tequila blanco 100% maguey
- 7 cl de zumo de tomate (puro zumo de fruta)
- 3 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 0,5 cl de salsa Worcestershire*
- 0,5 cl de miel líquida de acacia
- 3 o 4 gotas de tabasco
- 1 pizca de sal
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Frostbite

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

- 3 cl de tequila blanco 100% maguey
- 3 cl de nata líquida UHT
- 1 cl de licor de cacao incoloro
- 1 nuez moscada
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el tequila, la nata líquida y el licor de cacao en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de 8 o 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Ralle un poco de nuez moscada sobre la copa. Sirva de inmediato.



Cócteles calientes

Gorilla Sweat

Trago largo para tomar en invierno



PARA 1 JARRA

- 4 cl de tequila blanco 100% maguey
- 5 g de mantequilla pasteurizada
- 2 cucharillas mezcladoras de azúcar en polvo
- 7 cl de agua hirviendo

- Ponga la mantequilla y los demás ingredientes en la jarra resistente al calor.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 6 y 8 segundos. Sirva de inmediato.



Mexican Tea

Trago largo para tomar en invierno



PARA 1 JARRA

- 4 cl de tequila reposado 100% maguey
- 2 cucharillas mezcladoras de azúcar en polvo
- 8 cl de té caliente (de Ceilán, por ejemplo)
- 1 piel de lima sin tratar

- Ponga todos los ingredientes (salvo la lima) en la jarra resistente al calor.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de lima con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la jarra con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Mexican Coffee

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 JARRA

- 4 cl de tequila reposado 100% maguey
- 5 cl de nata líquida UHT
- 8 cl de café expreso caliente
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña

- Introduzca la nata líquida por espacio de 5 minutos en el congelador.
- En un bol, monte la nata con un tenedor hasta que haya adquirido una consistencia cremosa.
- Ponga el café expreso en la jarra resistente al calor. A continuación, añada el tequila y el jarabe de azúcar.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 3 y 4 segundos.
- Con la misma cuchara, corone el cóctel con la nata montada. Sirva de inmediato.



Cócteles a base de brandy

La palabra *brandy* designa principalmente los aguardientes de vino, pero también todos aquellos obtenidos a partir de frutas. Entre ellos figuran el coñac, elaborado con un vino blanco producido en la región francesa de Charente; el pisco, un aguardiente procedente de Chile; el calvados, elaborado en Normandía (Francia) a partir de sidra, y su pariente estadounidense, el brandy de manzana, producido en Nueva Jersey y California. El kirsch,

a base de cerezas, proviene sobre todo de Francia (Alsacia), Suiza y Alemania. Aunque la mayoría de brandys tradicionalmente se consumen como digestivos, pueden mezclarse con toda clase de aromas. El brandy combina perfectamente con el zumo de fruta, como el zumo de limón en el famoso Side-Car (▷ p. 201), el zumo de naranja en el Olympic (▷ p. 203) o el zumo de piña en el East India (▷ p. 202). Se mezcla sutilmente con licores como el de menta en el Stinger (▷ p. 211), el de café en el Brown Bear (▷ p. 205) o incluso con el Bénédictine en el B & B (▷ p. 203). Por último, el brandy también puede mezclarse con productos a base de vino, como el vermut en el Amber Twist (▷ p. 194) o el oporto tinto en el B & P (▷ p. 203) y el American Beauty (▷ p. 194).

Muchos países producen brandys, por lo que existe una gama muy variada: Francia (coñac, armañac, calvados, kirsch), España (brandy de Jerez), Estados Unidos (brandy de manzana) y Chile (pisco).
▷ Véanse también p. 303-305.

LOS DIEZ CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES

- B & B ▷ p. 203
- Brandy Alexander ▷ p. 212
- Brandy Highball ▷ p. 196
- Corpse Reviver ▷ p. 208
- East India ▷ p. 202
- Harvard ▷ p. 195
- Olympic ▷ p. 203
- Rose ▷ p. 195
- Side-Car ▷ p. 201
- Stinger ▷ p. 211

Cócteles secos

Amber Twist

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de coñac
- 2 cl de vermut seco
- 0,5 cl de brandy* de albaricoque
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 1 piel de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el coñac, el vermut, el brandy y el curasao en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



American Beauty

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 3 cl de coñac
- 2 o 3 hojas de menta fresca
- 2 cl de vermut seco
- 1 cl de oporto tinto
- 1 cl de zumo de naranja exprimida
- 5 o 6 cubitos

- Lave las hojas de menta con agua fresca.
- Ponga el hielo, el coñac, el vermut, el oporto, el zumo de naranja y la menta en la parte inferior de la coctelera. Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Filtre la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo y un colador para pulpa. Sirva de inmediato.



Gotham

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 5 cl de coñac
- 2 cl de Pernod
- 2 o 3 gotas de bitter* de naranja
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Bombay

Si sustituye el Pernod por 1,5 cl de vermut seco y 0,5 cl de curasao naranja, obtendrá un Bombay, un trago corto más seco, ideal para tomar como aperitivo.



Harvard

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 5 cl de coñac
- 2 cl de vermut rojo
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 5 o 6 cubitos

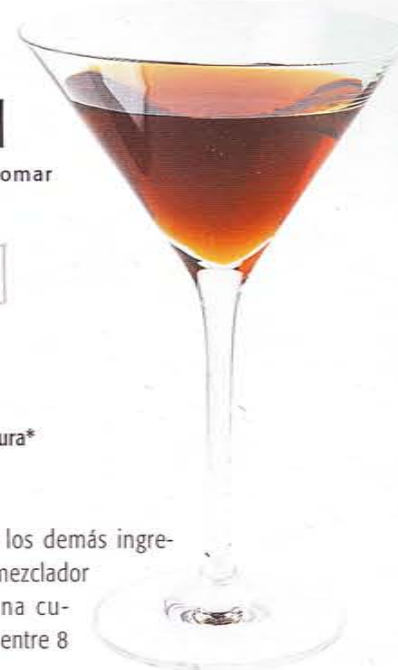
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



En la década de 1930, este cóctel se conocía con el nombre de Metropolitan. La receta de aquella época incluía 0,5 cl de jarabe de azúcar.

Variante: el Star

Si sustituye el coñac por calvados, obtendrá un Star, un trago corto con menos sabor a madera que resulta ideal para tomar como aperitivo.



Rose

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de kirsch
- 2 cl de vermut seco
- 1 cl de brandy* de cereza
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el kirsch, el vermut y el brandy en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Coloque la guinda en la copa. Sirva de inmediato.



Uno de los cócteles franceses más antiguos

El Rose (▷ arriba), un trago corto elaborado con brandy* de cereza, fue inventado en 1906 por Johnny Milta, barman del Chatam bar, sito en la calle Daunou, en París. Este lugar fue muy frecuentado por estadounidenses en aquella época y hasta la década de 1930. Seguramente, este cóctel se creó para una clienta a la que le gustaban las rosas. El cartelista Paul Mohr, en 1922, ideó uno de los carteles publicitarios más famosos (en la imagen) del brandy de cereza de la marca Cherry Rocher.



T.N.T. n° 2

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

5 cl de coñac

1,5 cl de curasao naranja

0,5 cl de espirituoso con plantas de absenta

2 o 3 gotas de angostura*

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Cócteles refrescantes

Between-the-sheets

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

2 cl de coñac

2 cl de ron puertorriqueño

2 cl de zumo de limón exprimido

1 cl de curasao triple seco

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Nicky Finn

Si sustituye el ron por Pernod, obtendrá un Nicky Finn, un trago corto de sabor anisado, ideal para tomar al atardecer.



Brandy Highball

Trago largo para tomar en cualquier momento




PARA 1 VASO

4 cl de coñac

14 cl de ginger* ale

4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

 Esta bebida ya era muy popular en Estados Unidos en la década de 1880. Entonces se conocía con el nombre de Brandy & Ginger ale.

Variante: el B & S

Si sustituye el ginger ale por agua con gas, obtendrá un B & S (Brandy & Soda), un trago largo menos dulce, ideal para tomar en cualquier momento.



Cassisco

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

4 cl de coñac

1 cl de casis

13 cl de agua con gas

4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Kirsch & Cassis

Si sustituye el coñac por kirsch, obtendrá un Kirsch & Cassis, un trago largo más suave que resulta ideal para tomar en cualquier momento.



Dee-Light

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

4 cl de coñac

1/4 de lima sin tratar

2 o 3 gotas de licor de plátano

13 cl de soda* de lima-limón

4 o 5 cubitos

- Corte la lima por la mitad y eche los dos trozos en el vaso largo. Macháquelos con una mano de mortero.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el interior del vaso.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Depth Bomb

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

2 cl de coñac

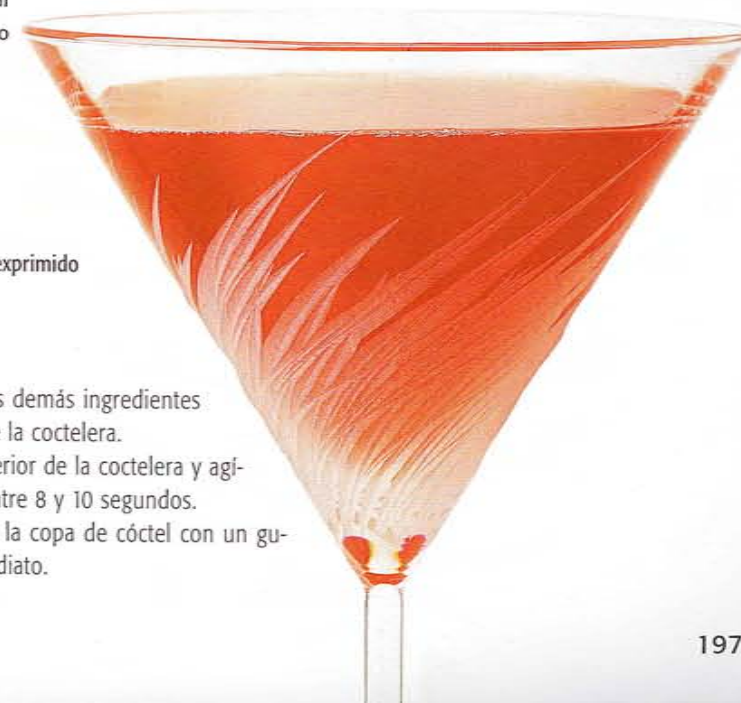
2 cl de calvados

2 cl de zumo de limón exprimido

1 cl de granadina

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Georgia Mint Julep

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de coñac
- de 8 a 10 hojas de menta fresca
- 2 c. mezcladoras de azúcar en polvo
- 3 o 4 cubitos picados (▷ p. 59)

- Lave las hojas de menta con agua fría, póngalas en el vaso corto y macháquelas con una mano de mortero.
- Añada el azúcar en polvo y llene el vaso de hielo picado.
- Vierta el coñac y remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Este trago corto es el cóctel veraniego más antiguo apreciado por los estadounidenses.



Harvard Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de calvados
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 12 cl de agua con gas
- 1 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Eche el hielo, el calvados, el zumo de limón, el jarabe de azúcar y el agua con gas dentro del vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Ponga la rodaja de limón en el vaso. Sirva de inmediato.



Horse's Neck

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de coñac
- 1 piel de limón sin tratar
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 14 cl de ginger* ale
- 4 o 5 cubitos

- Con un cuchillo mondador, pele completamente el limón y ponga la cáscara en espiral en el vaso largo.
- Añada el hielo y los demás ingredientes.
- Remueva suavemente con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Un cóctel para un gángster

El combinado Jack Rose (▷ abajo), muy apreciado por Humphrey Bogart (en la imagen), se inventó en Nueva York entre 1900 y 1910. Al parecer, fue ideado para el gángster y jugador de casino Jacob Rosenzweig, apodado Bald Jack Rose en su entorno. Pero según otra leyenda, el nombre original del cóctel era *Jacque Rose*, elegido porque su color es idéntico al de las rosas *Jacqueminot*, creadas en 1853.

Jack Rose

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de calvados
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Normandy Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3 cl de calvados
- 4 cl de agua con gas
- 2 cl de licor de manzana* verde
- 9 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 1/8 de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el calvados, el agua con gas, el licor y el zumo de manzana en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Exprima ligeramente el trozo de limón y póngalo en el vaso. Sirva de inmediato.

Piscola

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de pisco
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 13 cl de refresco de cola
- 4 o 5 cubitos



- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Pisco Punch

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de pisco
- 3 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 0,5 cl de curasao naranja
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 9 cl de soda* de lima-limón
- 1 hoja de piña fresca
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la hoja de piña) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, seguidamente, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta la mezcla en el vaso largo. Realice un corte en la hoja de piña para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.

Existen numerosas recetas distintas de este cóctel, que a principios del siglo xx se componía de pisco, curasao naranja, zumo de limón y agua con gas.



Pisco Sour

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de pisco
- 1 clara de huevo
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 5 o 6 cubitos



- Monte la clara de huevo durante unos segundos con un tenedor.
- Ponga el hielo, 0,5 cl de clara de huevo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso corto. Sirva de inmediato.

Este cóctel es una bebida muy apreciada en Chile y en Perú.

Side-Car

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de coñac
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1,5 cl de curasao triple seco
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el coñac, el zumo de limón y el curasao en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- A continuación, cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con la ayuda de un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Variante: el Apple Cart

Si sustituye el coñac por calvados, obtendrá un Apple Cart, un trago corto con menos sabor a madera, ideal para tomar en cualquier momento.



Como recuerdo de un militar excéntrico El Side-Car (▷ a la izquierda) es un gran clásico de los tragos cortos. Cuenta la leyenda que nació en 1931 en el Harry's Bar de París y que debe su nombre a un capitán del ejército que tenía la costumbre de que le llevaran a ese bar... ¡en sidecar! En realidad, la receta nació en un hotel francés (situado en Cannes o en París) y fue introducida en Londres a partir de 1922 por McGarry, el primer barman del Buck's Club.



Cócteles afrutados

Apple Sunrise

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de calvados
- 1 cl de casis
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 12,5 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora por espacio de unos 8 o 10 segundos. Sirva de inmediato.



Castro Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 2,5 cl de calvados
- 10 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 2,5 cl de ron dorado cubano
- 1,5 cl de zumo de lima exprimida
- 1,5 cl de cordial* de lima
- 1/8 de lima sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el trozo de lima) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con la ayuda de un gusanillo.
- Practique un corte en el trozo de lima para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



East India

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de coñac
- 2,5 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 0,5 cl de curasao naranja
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 1 hoja de piña fresca
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la hoja de piña) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Realice un corte en la hoja de piña hasta la mitad de su longitud. Colóquela en el borde de la copa. Sirva de inmediato.



El Último

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de coñac
- 1 cl de licor de coco
- 13 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Olympic

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 4 cl de coñac
- 2 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de curasao naranja
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Biarritz

Si sustituye el zumo de naranja por zumo de limón exprimido, obtendrá un Biarritz, un trago corto más ácido, ideal para tomar en cualquier momento.



Cócteles con licor

B & B

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 4 cl de coñac
- 2 cl de Bénédictine
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Este cóctel debió de inventarse en 1937 en el Club 21 de Nueva York. Las iniciales B & B significan «Brandy and Bénédictine».

Variante: el April Shower

Si sustituye 1 cl de coñac y 1 cl de Bénédictine por 2 cl de zumo de naranja exprimida, obtendrá un April Shower, un trago corto más afrutado, ideal para tomar en cualquier momento. Este cóctel debe prepararse en coctelera y servirse en copa de cóctel.

B & P

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 5 cl de coñac
- 2 cl de oporto Ruby

- Ponga los ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.



Este trago corto es muy popular en Irlanda. Las iniciales B & P significan «Brandy and Porto».

Variante: el Porto Flip

Si sustituye 4 cl de coñac por 2 cl de oporto Ruby, 1 cl de jarabe de azúcar de caña y 1 yema de huevo, obtendrá un Porto Flip, un trago corto más cremoso, ideal para tomar los días de resaca.

Banana Bliss

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

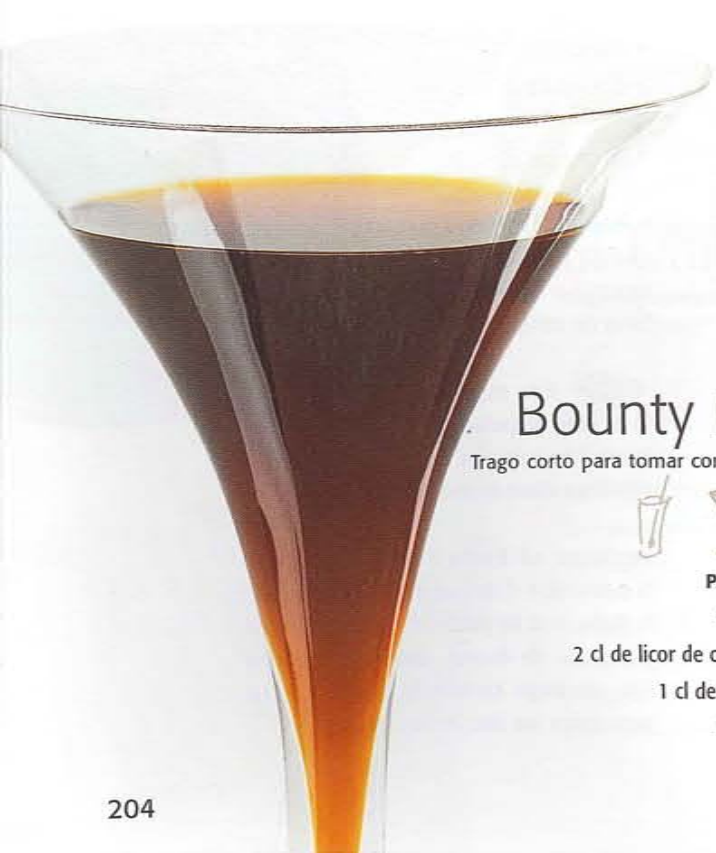
5 cl de coñac
1,5 cl de licor de plátano
3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Variante: el Chocolate Bliss

Si añade 2 cl de licor de cacao moreno, obtendrá un Chocolate Bliss, un trago corto más dulce, ideal para tomar por la noche. Este cóctel debe prepararse en el vaso mezclador y servirse en copa de cóctel.



Bounty Boat

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de coñac
2 cl de licor de cacao moreno
1 cl de licor de coco
5 o 6 cubitos



Black Jack

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

1,5 cl de coñac
3 cl de café expreso frío
1,5 cl de kirsch
1 cl de jarabe de azúcar de caña
4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso corto. Sirva de inmediato.

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Brown Bear

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

4 cl de coñac
2 cl de licor de café
3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Este cóctel también recibe el nombre de Dirty Mother.



Champs-Élysées

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de coñac
2 cl de Chartreuse amarillo
1 cl de zumo de limón exprimido
2 o 3 gotas de angostura*
5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Burgos

Trago corto para tomar como digestivo




PARA 1 VASO

5 cl de coñac
5 o 6 gotas de angostura*
3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.





Algunas sugerencias para acompañar los cócteles a base de brandy:

- panaché de mejillones de vivero con jamón
- lenguas de gato al parmesano
- milhojas de foie gras con alcachofas y judías verdes
- bizcocho de pistacho
- petisús con frambuesas y nata

► recetas p. 280



Cherry Blossom

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de coñac
- 2 cl de brandy* de cereza
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de granadina
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Corpse Reviver

Trago corto para tomar por la mañana



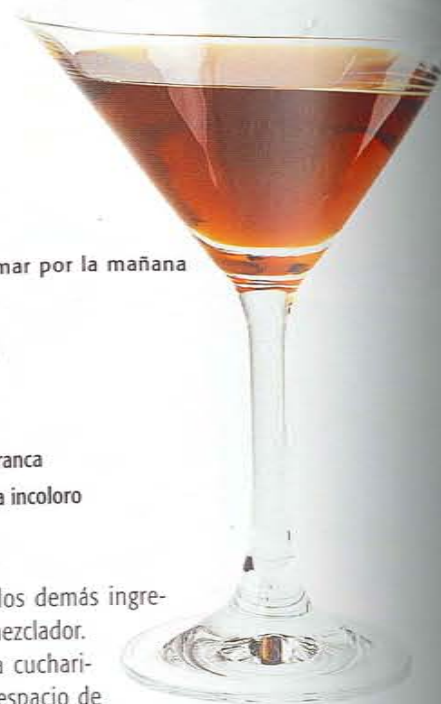
PARA 1 COPA

- 4 cl de coñac
- 1,5 cl de licor Fernet-Branca
- 1,5 cl de licor de menta incoloro
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Apothecary

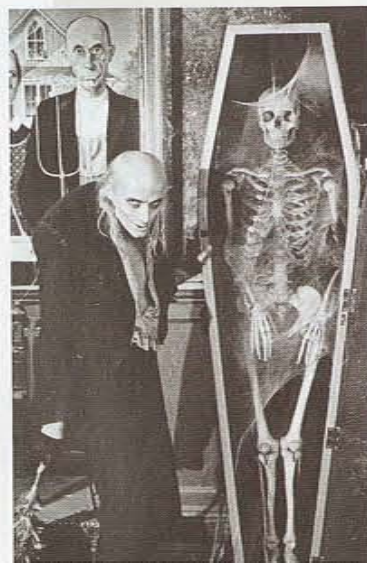
Si sustituye el coñac por vermut rojo, obtendrá un Apothecary, un trago corto con menos alcohol, ideal para tomar los días de resaca.



Tan fuerte que resucitaría a los muertos

El Corpse Reviver (▷ arriba) contiene tanto alcohol que se dice que podría «resucitar a un muerto», tal como sugiere su nombre.

En la década de 1890, este cóctel era una bebida que se servía a temperatura ambiente y en la que se superponían distintos alcoholes. A partir de la década de 1920, los ingredientes se servían fríos y, más adelante, mezclados, como se hace hoy en día.



Cuban

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de coñac
- 2 cl de brandy* de albaricoque
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Highbinder

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 5 cl de coñac
- 1 cl de licor de mora
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

French Connection

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 4 cl de coñac
- 2 cl de Grand Marnier Cordon Rouge
- 1 piel de naranja sin tratar
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo, el coñac y el licor en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Honey Moon

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de calvados

1,5 cl de zumo de limón exprimido

1 cl de Bénédicte

0,5 cl de curasao naranja

1 piel de limón sin tratar

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el limón) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente por espacio de unos 8 o 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Nikolaschka

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

4 cl de coñac

1 rodaja de limón sin tratar

2 cucharillas mezcladoras de azúcar en polvo

- Ponga el coñac en el catavino.
- Coloque la rodaja de limón sobre la parte superior de la copa y vierta el azúcar encima con cuidado.
- Para degustarlo, mastique la rodaja de limón y el azúcar, y luego beba el coñac.

Este cóctel tuvo mucho éxito en Alemania a principios del siglo xx.

Japanese

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

5 cl de coñac

2 cl de leche de almendras

2 o 3 gotas de angostura*

1 piel de limón sin tratar

5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el coñac, la leche de almendras y la angostura en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia, pero no la ponga dentro. Sirva de inmediato.

Santina's Pousse-Café

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

1,5 cl de coñac

0,5 cl de curasao naranja

1 cl de marrasquino

- Eche el curasao naranja en el vaso de chupito.
- Para que los líquidos queden superpuestos, vierta el marrasquino lentamente con una cucharilla mezcladora (▷ p. 58).
- Vierta asimismo el coñac con la ayuda de la cucharilla mezcladora. Sirva de inmediato.



Stinger

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

4 cl de coñac

2 cl de licor de menta incoloro

3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Chocolate Stinger

Si suprime 1 cl de licor de menta y añade 2 cl de licor de cacao moreno, obtendrá un Chocolate Stinger, un trago corto más aromático, ideal para tomar como digestivo. En la década de 1930, el Chocolate Stinger se conocía con el nombre de Dimention.

El cóctel digestivo más sencillo de todos

El Stinger (▷ arriba) se impuso a principios de la década de 1900 en Nueva York como una copa que se tomaba antes de acostarse. En la película *Alta sociedad*, que en 1956 reunió a numerosas estrellas de la época, como Grace Kelly, Frank Sinatra



(en la imagen), Louis Armstrong y Bing Crosby, este último alababa las virtudes del cóctel: «Oh, es un combinado de flores frescas; se llama Stinger. Quita la sensación de ardor», decía a Grace Kelly.



Vanderbilt

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de coñac
- 2 cl de brandy* de cereza
- 2 o 3 gotas de angostura*
- 1 guinda
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la guinda) en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con la ayuda de un gusanillo.
- Ponga la guinda dentro de la copa. Sirva de inmediato.



Cócteles cremosos

Brandy Alexander

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 3 cl de coñac
- 2 cl de licor de cacao moreno
- 2 cl de nata líquida UHT
- 1 nuez moscada
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el coñac, el licor de cacao y la nata líquida en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Ralle la nuez moscada sobre el cóctel. Sirva de inmediato.



Brandy Milk Punch

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 3 cl de coñac
- 8 cl de leche semidesnatada UHT
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 1 nuez moscada
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el coñac, la leche y el jarabe de azúcar en la parte inferior de la coctelera. Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en el vaso corto con un gusanillo.
- Ralle la nuez moscada sobre el cóctel. Sirva de inmediato.



Cócteles calientes

Brandy Blazer

Trago largo para tomar en invierno



PARA 1 JARRA

- 6 cl de coñac
- 6 cl de agua hirviendo
- 2 cucharillas mezcladoras de azúcar en polvo
- 1 piel de naranja sin tratar



- Caliente el interior de dos jarritas metálicas con agua hirviendo y luego tire el agua.
- Eche primero el agua hirviendo y luego el coñac en una de las jarritas.
- Encienda la mezcla con una cerilla o un mechero y vierta 4 o 5 veces la bebida caliente de una jarra a otra de forma continuada. Acto seguido, eche la mezcla en la jarra de cristal resistente al calor.
- Añada el azúcar y remueva con una cucharilla mezcladora para disolverlo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Coffee Nudge

Trago largo para tomar en invierno



PARA 1 JARRA

- 3 cl de coñac
- 1 cucharilla mezcladora de azúcar en polvo
- 0,5 cl de licor de café
- 0,5 cl de licor de cacao moreno
- 6 cl de café expreso caliente

- Ponga el azúcar en la jarra y vierta el coñac, los licores y el café.
- Remueva con una cucharilla mezcladora durante 5 o 6 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el French Coffee

Si suprime el licor de café y el de cacao y añade 1 cl de coñac y 1 cucharilla mezcladora de azúcar en polvo, obtendrá un French Coffee, un trago corto menos dulce, ideal para tomar en las noches de invierno.



Maxim's Coffee

Trago largo para tomar en invierno



PARA 1 JARRA

- 4 cl de coñac
- 1 cucharilla mezcladora de azúcar en polvo
- 1,5 cl de Bénédicte
- 0,5 cl de Galliano*
- 8 cl de café expreso caliente

- Ponga el azúcar en la jarra y luego añada los demás ingredientes.
- Remueva con una cucharilla mezcladora durante 5 o 6 segundos. Sirva de inmediato.





Cócteles a base de champán o cava

Francia es el país productor de champán. El 95% del cava se produce en la región catalana del Penedès (España).
▷ Véase también p. 306.

Sin duda, el champán es el vino más famoso del mundo. Este blanco espumoso, que se degusta *frappé* (es decir, a una temperatura de entre 7 y 8 °C, nunca helado), se produce en una zona bien delimitada de la región francesa de Champaña. Con unas características muy similares, cabe también mencionar el cava, producido especialmente en el Penedès (Cataluña). El champán y el cava, vinos de celebración por excelencia —preferentemente brut— también

aportan a los combinados burbujas, frescor y finura. Pueden mezclarse con alcoholes neutros, como el vodka en el Blue Champagne (▷ p. 219), y con bebidas con sabor a madera, como el coñac en el cóctel de champán (▷ p. 217). Combinan perfectamente con las fresas, como en el Rossini (▷ p. 225) y el Royal Highball (▷ p. 226), y el casis, como en el Kir royal (▷ p. 218). Champán y cava también se adaptan muy bien a la acidez de los cítricos: zumo de naranja en el Mimosa (▷ p. 225) y el Jacuzzi (▷ p. 225), o zumo de limón en el Champagne Sour (▷ p. 220) y el French 75 (▷ p. 220). Asimismo tienen un sabor sorprendente mezclados con una bebida anisada, como el Pernod en el Hemingway (▷ p. 218), o con un aperitivo como el Campari en el C.C. (▷ p. 216) y el Night & Day (▷ p. 229), e incluso con la cerveza negra irlandesa en el Black Velvet (▷ p. 228).

LOS DIEZ CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES

- Alfonso ▷ p. 216
- Bellini ▷ p. 224
- Black Velvet ▷ p. 228
- Cóctel de champán ▷ p. 217
- French 75 ▷ p. 220
- Hemingway ▷ p. 218
- Kir royal ▷ p. 218
- Mimosa ▷ p. 225
- Pick-Me-Up ▷ p. 221
- Royal Highball ▷ p. 226

Cócteles secos

Alfonso

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 9 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 1 terrón de azúcar
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 3 cl de Dubonnet

- Empape el terrón de azúcar con las gotas de angostura y luego póngalo en la copa de champán.
- Vierta el champán y el Dubonnet.
- Remueva ligeramente (sin tocar el terrón de azúcar) con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Este cóctel, creado para el rey Alfonso XIII de España, se popularizó en Francia y en Gran Bretaña a principios de la década de 1920 tras una estancia del monarca en Deauville (Francia).

Ambrosía

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 9 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 1 cl de coñac
- 1 cl de calvados
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 1 piel de naranja sin tratar

- Ponga el champán, el coñac, el calvados, el zumo de limón y el curasao en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. A continuación, exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

C.C.

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 10 cl de champán (o cava) brut
- 2 cl de Campari

- Ponga el champán y el Campari en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Carol Channing

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 9 cl de champán (o cava) brut
- 1,5 cl de aguardiente de frambuesa
- 1 cl de licor de frambuesa
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña

- Ponga todos los ingredientes en la copa de champán.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Este cóctel fue inventado en 1984 por Dick Bradsell en homenaje a la actriz Carol Channing, quien, entre otras películas, intervino en *Los caballeros las prefieren rubias* (1953) y *Hello, Dolly* (1969).

Cóctel de champán

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 10 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 1 terrón de azúcar
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 2 cl de coñac

- Empape el terrón de azúcar con las gotas de angostura y luego póngalo en la copa de champán.
- Seguidamente, vierta el champán y el coñac.
- Remueva ligeramente (sin tocar el terrón de azúcar) con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Americana

Si sustituye el coñac por bourbon, obtendrá un Americana, un trago corto con más sabor a madera, ideal para tomar en cualquier momento.



Una bebida legendaria para una película mítica Casablanca durante la Segunda Guerra Mundial. La ciudad acoge a muchos refugiados que intentan huir a Portugal, como Ilsa Lund (Ingrid Bergman) y su marido, un héroe de la Resistencia. Un hombre puede ayudarles: Rick Blaine (Humphrey Bogart), ex amante de Ilsa. Rick, dubitativo, finalmente presta ayuda a la pareja, al paso que renuncia a su antiguo amor. Sólo quedan los recuerdos de los tiempos en que compartía una copa de champán con Ilsa en la Belle Aurore de París (en la imagen).

Ginger Champagne

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

10 cl de champán (o cava) brut *frappé*

2 cl de vodka

1 trozo de raíz de jengibre

- Corte una rodaja de jengibre de, aproximadamente, 1 cm de ancho, 1 cm de largo y 1 mm de grosor. Póngala dentro de la copa de champán.
- Vierta el champán y el vodka en la copa.
- A continuación, remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

El Ginger Champagne es una versión simplificada del Bendoritter, inventado en 1995 por Colin Field en el bar Hemingway del hotel Ritz de París, y elaborado con una infusión de vodka y de jengibre.



Hemingway

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

10,5 cl de champán (o cava) brut *frappé*

1,5 cl de Pernod

- Ponga el champán y el Pernod en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Este cóctel también se llama Death in The Afternoon.

Variante: el Corpse Reviver nº 2

Si sustituye 0,5 cl de Pernod por 0,5 cl de zumo de limón exprimido, obtendrá un Corpse Reviver nº 2, un trago corto más refrescante, ideal para tomar en cualquier momento. Este cóctel fue inventado en 1926 por Frank Meier en el bar Cambon del hotel Ritz de París.



Kir royal

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

10,5 cl de champán (o cava) brut *frappé*

1,5 cl de casis

- Ponga el champán y el casis en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Kir imperial

Si sustituye el casis por la misma cantidad de licor de frambuesa, obtendrá un Kir imperial, un trago corto un poco más seco, que resulta ideal para tomar en cualquier momento.



Pimm's royal

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

9 cl de champán (o cava) brut *frappé*

3 cl de Pimm's* nº 1

1 pepino

- Lave el pepino con agua fría. Con un cuchillo mondador corte una tira de piel de, aproximadamente, 8 cm de largo y 1 cm de grosor.
- Ponga el champán y el Pimm's en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos.
- Coloque la piel de pepino dentro de la copa. Sirva de inmediato.



Cócteles refrescantes

American Flyer

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

9 cl de champán (o cava) brut *frappé*

2 cl de ron añejo jamaicano

0,5 cl de zumo de lima exprimida

0,5 cl de jarabe de azúcar de caña

1 piel de lima sin tratar

- Ponga el champán, el ron, el zumo de lima y el jarabe de azúcar en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de lima con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Blue Champagne

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

9 cl de champán (o cava) brut *frappé*

2 cl de vodka

0,5 cl de curasao azul

0,5 cl de zumo de limón exprimido

1 piel de limón sin tratar

- Ponga el champán, el vodka, el curasao y el zumo de limón en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.





Julepe de champán

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 12 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- de 4 a 6 hojas de menta fresca
- 1 terrón de azúcar moreno
- 1 ramita de menta fresca

- Lave toda la menta con agua fría.
- Ponga las hojas en el vaso mezclador, macháquelas ligeramente con una mano de mortero y luego agregue el champán.
- Ponga el terrón de azúcar en la copa de champán y vierta en ella el contenido del vaso mezclador filtrándolo con un colador para pulpa.
- Coloque la ramita de menta dentro de la copa. Sirva de inmediato.



Champagne Sour

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 10,5 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña

- Ponga todos los ingredientes en la copa de champán.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.



French 75

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 12,5 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 3 cl de ginebra
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 1 guinda
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el champán, la ginebra, el zumo de limón y el jarabe de azúcar en el vaso largo.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos.
- Coloque la guinda dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Variante: el Diamond Fizz

Si sustituye la ginebra por vodka, obtendrá un Diamond Fizz, un trago largo más seco, ideal para tomar en cualquier momento.

Meringue

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 8 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 3 cl de nata líquida UHT
- 2 cl de limoncello*
- 0,5 de cordial* de lima

- En un bol, bata la nata con un tenedor hasta que adquiera una consistencia cremosa.
- Vierta el champán, el limoncello y el jarabe en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos.
- Corone con 1,5 cl de nata batida. Sirva de inmediato.



Pick-Me-Up

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 9 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 1,5 cl de coñac
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de granadina

- Ponga todos los ingredientes en la copa de champán.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Barbotage

Si sustituye 0,5 cl de coñac y 0,5 cl de zumo de limón exprimido por 1 cl de zumo de naranja, obtendrá un Barbotage, un trago corto más dulce, ideal para tomar en cualquier momento.




Un nombre de pila militar

El French 75 (▷ a la izquierda), elaborado con champán y ginebra, debe su nombre a una pieza de artillería utilizada durante la Primera Guerra



Mundial: el cañón francés de 75 mm, famoso por su ligereza. La receta original, bautizada 75 Cocktail, no incluía champán, sino calvados, y no se llamó French 75 hasta 1925, cuando Harry McElhone, propietario del Harry's Bar, introdujo en ella el célebre vino espumoso.



Algunas sugerencias para acompañar los cócteles a base de champán o cava:

- láminas de vieiras con caviar
- muselina de berros con langostinos asados
- tartaletas de queso de cabra al horno con pesto
- ajedrezado de pan con foie gras y arándanos
- pastelitos de crêpes soufflés con naranja

► recetas p. 282

Cócteles afrutados

En honor de un pintor renacentista

El Bellini (▷ a la derecha) fue inventado en 1948 por Arrigo Cipriani, el hijo del propietario del Harry's Bar de Venecia. Este cóctel rinde homenaje a los cuadros

del pintor Giovanni Bellini (h. 1430-1516), que en 1949 se expusieron en dicha ciudad. El color naranja rosado de los melocotones empleados en la receta recuerda los tonos luminosos de las obras de Bellini.



Hawaiï Sparkle

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

8 cl de champán (o cava) brut *frappé*
4 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)



Bellini

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

8 cl de champán (o cava) brut *frappé*
2 melocotones amarillos

- Pele los melocotones, córtelos en dos para retirar los huesos y pase las dos mitades por la batidora hasta obtener la consistencia de un puré.
- Ponga 4 cl del puré de melocotón en la copa y vierta el champán encima poco a poco.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

- Ponga el champán y el zumo de piña en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Hawaiï Breaker
Si añade 3 o 4 gotas de angostura, obtendrá un Hawaiï Breaker, un trago corto ligeramente amargo, ideal para tomar en cualquier momento.



Jacuzzi

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

8 cl de champán (o cava) brut *frappé*
2 cl de zumo de naranja exprimida
1 cl de ginebra
1 cl de licor de melocotón*

- Ponga todos los ingredientes en la copa de champán.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.



Rossini

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

8 cl de champán (o cava) brut *frappé*
de 10 a 12 fresas

- Lave las fresas con agua fría y páselas por la batidora hasta que adquieran la consistencia de un puré.
- Ponga 4 cl del puré de fresa en la copa y vierta el champán encima poco a poco.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Mimosa

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

8 cl de champán (o cava) brut *frappé*
4 cl de zumo de naranja exprimida

- Ponga el champán y el zumo de naranja exprimida en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Buck's Fizz

Si sustituye 0,5 cl de zumo de naranja por 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña obtendrá un Buck's Fizz, un trago corto más suave, ideal para tomar en cualquier momento. Al parecer, este cóctel fue inventado en 1922 por McGarry, el barman del Buck's Club de Londres.



Royal Highball

Trago largo para tomar en cualquier momento




PARA 1 VASO

- 12 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- de 10 a 12 fresas
- 2,5 cl de coñac
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 4 o 5 cubitos



- Lave las fresas con agua fría y reserve media para la decoración. Pase las demás por la batidora hasta que obtengan la consistencia de un puré.
- Ponga el hielo, el champán, 4 cl del puré de fresa, el coñac y el jarabe de azúcar en el vaso largo.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos.
- Coloque la media fresa en el vaso. Sirva de inmediato.

 Este cóctel fue inventado en 1921 por Frank Meier para la inauguración del bar Cambon del hotel Ritz de París.

Russian Spring Punch

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 13 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 3 cl de vodka
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de casis
- 0,5 cl de jarabe de azúcar de caña
- 1 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la rodaja de limón) en el vaso largo.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos.
- Coloque la rodaja de limón dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Variante: el French Spring Punch
Si sustituye el vodka por coñac, obtendrá un French Spring Punch, un trago largo menos seco, ideal para tomar en cualquier momento.



Saratoga

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 7 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 3,5 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 1 cl de coñac
- 0,5 cl de marrasquino
- 3 o 4 gotas de bitter* de naranja

- Ponga todos los ingredientes en la copa de champán.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.



Serendipiti

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 15 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 1 ramita de menta fresca
- 1 cl de calvados
- 2 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 4 o 5 cubitos



- Lave la ramita de menta y póngala en el vaso largo. Vierta el calvados y machaque la menta ligeramente con una mano de mortero.
- Añada el hielo, el champán y el zumo de manzana.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Tropical Hibiscus

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 8 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 4 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)

- Ponga el champán y el zumo de arándano en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Valencia

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 8 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 3 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de brandy* de albaricoque

- Ponga el champán, el zumo de naranja y el brandy de albaricoque en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Golden Screw
Si sustituye 1 cl de zumo de naranja por 1 cl de coñac, obtendrá un Golden Screw, un trago corto menos dulce, ideal para tomar en cualquier momento.



Cócteles con licor



Black Pearl

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

- 9 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 1,5 cl de coñac
- 1,5 cl de licor de café

- Ponga el champán, el coñac y el licor de café en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.



Black Velvet


Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 6 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 6 cl de cerveza negra irlandesa

- Ponga la cerveza negra en la copa y vierta el champán encima poco a poco.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

 Cuando se creó, en la década de 1880, este cóctel se llamaba Champagne Velvet.



Midnight Moon

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

- 9 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 1 cl de coñac
- 1 cl de licor de cacao incoloro
- 1 cl de Amaretto*

- Ponga todos los ingredientes en la copa de champán.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Night & Day

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 9 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 1,5 cl de Campari
- 1,5 cl de Grand Marnier Cordon Rouge

- Ponga el champán, el Campari y el Grand Marnier en la copa.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.



Prince of Wales

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 COPA

- 9 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 1 terrón de azúcar moreno
- 3 o 4 gotas de angostura*
- 1 cl de coñac
- 1,5 cl de curasao triple seco

- Empape el terrón de azúcar con la angostura y luego póngalo dentro de la copa de champán.
- Vierta el champán, el coñac y el curasao en la copa.
- Remueva ligeramente (sin tocar el terrón de azúcar) con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.

Ohio

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 9 cl de champán (o cava) brut *frappé*
- 1,5 cl de whisky de centeno
- 1 cl de vermut rojo
- 0,5 cl de curasao triple seco
- 3 o 4 gotas de angostura

- Ponga todos los ingredientes en la copa de champán.
- Remueva ligeramente con una cucharilla mezcladora durante 2 o 3 segundos. Sirva de inmediato.





Cócteles a base de otros alcoholes

Además de los principales alcoholes, existen otras familias de bebidas alcohólicas, que habitualmente se toman como aperitivo o como digestivo, a partir de las cuales se pueden preparar numerosos cócteles: los vermouths, elaborados a partir de vino blanco y de complejas mezclas de extractos de plantas; los bitters, a base de alcohol y extractos naturales de plantas amargas y aromáticas; los anisados, que resultan de la destilación o de la maceración de

la badiana, el anís verde, el hinojo, etc.; sin olvidar el oporto, el jerez, ni los licores de plantas aromáticas y de frutas, que pueden tener una textura cremosa.

Los vermouths se mezclan con el jerez en el Adonis (▷ p. 232), el Bambú (▷ p. 233) y el Brasil (▷ p. 234). Los bitters, como el Campari, que combinan bien con el vermut en el Americano (▷ p. 233) y el Negroni (▷ p. 235), también pueden mezclarse con zumo de naranja, como en el Garibaldi (▷ p. 241).

Los anisados, tradicionalmente mezclados con agua, como en el Absinthe Drip (▷ p. 232) o el tomate con absenta (▷ p. 235), se pueden combinar con zumo de naranja, como en el Tiger Tail (▷ p. 242). Por último, los licores combinan de maravilla con el vino, en el Kir (▷ p. 234), o el vermut, en el Vermut-Cassis (▷ p. 236).

LOS DIEZ CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES

- Absinthe Drip ▷ p. 232
- Americano ▷ p. 233
- B-52 ▷ p. 243
- Fuzzy Navel ▷ p. 241
- Garibaldi ▷ p. 241
- Grasshopper ▷ p. 245
- Hot Shot ▷ p. 245
- Negroni ▷ p. 235
- Pimm's Cup ▷ p. 240
- Tomate con absenta ▷ p. 235

▲ España, Francia e Italia son importantes países productores de aperitivos. Los licores provienen sobre todo de Francia, Italia y Países Bajos. ▷ Véanse también p. 307-311.

Cócteles secos

Absinthe Drip

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 2 cl de espirituoso con plantas de absenta
- 1 terrón de azúcar
- 10 cl de agua mineral sin gas

- Vierta el espirituoso con plantas de absenta en la copa de vino.
- Ponga el terrón de azúcar sobre una cucharada de absenta y deposite la cucharada encima de la copa.
- Vierta el agua bien fría poco a poco para que el azúcar se disuelva totalmente y acabe de llenar el vaso.
- Sirva de inmediato y deje que sea el invitado quien remueva su trago corto.



Absinthe Veilleuse

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 VASO

- 2 cl de espirituoso con plantas de absenta
- 20 cl de agua mineral sin gas
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y 10 cl de agua sin gas bien fría en un vaso corto.
- En otro vaso corto, vierta el jarabe de azúcar y los 10 cl de agua sin gas restantes. Añada el espirituoso con la ayuda de una cucharilla mezcladora de modo que los líquidos queden superpuestos (> p. 58).
- Encienda el espirituoso con un mechero o una cerilla. Pasados unos 2 o 3 segundos, coloque un platillo sobre el vaso para apagar la llama.
- Vacíe el hielo y el agua del primer vaso y vierta en él el contenido del segundo vaso. Sirva de inmediato.



Adonis

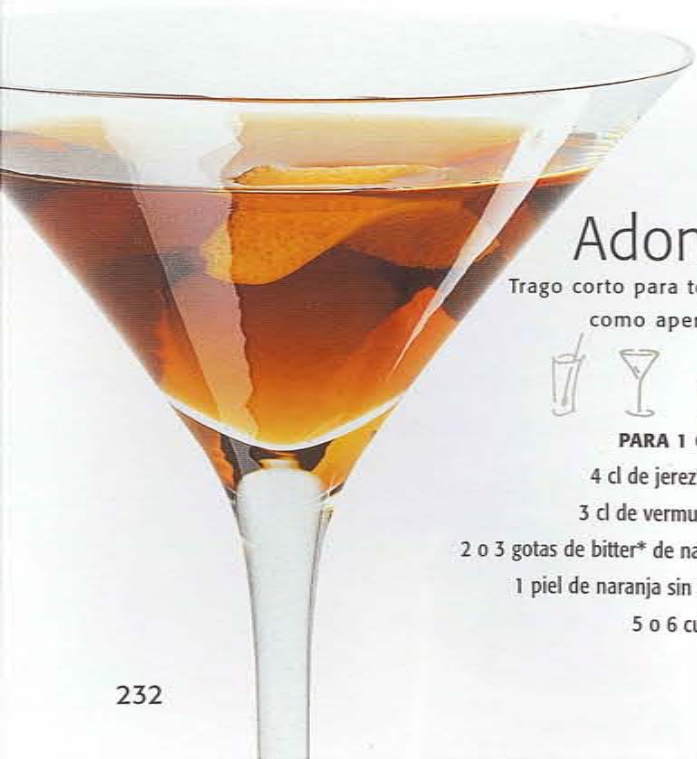
Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de jerez* fino
- 3 cl de vermut rojo
- 2 o 3 gotas de bitter* de naranja
- 1 piel de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el jerez, el vermut y el bitter de naranja en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.



Americano

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 VASO

- 3,5 cl de Campari
- 3,5 cl de vermut rojo
- 1 piel de limón sin tratar
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo, el Campari y el vermut en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Variante: el Veneciano

Si prepara este cóctel en un vaso largo y le añade 12 cl de vino blanco, obtendrá un Veneziano, un trago largo menos amargo, ideal para tomar a la hora del aperitivo.



Un cóctel para complacer a los turistas

El Americano (> a la izquierda) nació al principio de la época de la ley seca (1919-1933). Por aquel entonces, muchos estadounidenses aprovechaban sus viajes al extranjero para tomar bebidas alcohólicas. En Italia descubrieron que el Campari, que en

su país se recetaba como tónico, también se podía tomar como aperitivo, pero consideraban que era demasiado amargo. Para remediarlo, los barmans italianos acompañaron el Campari con vermut rojo y bautizaron esta bebida Americano. Este cóctel, que se convirtió en un clásico, fue elaborado por numerosas marcas, entre ellas Poccardi (en la imagen, cartel creado en 1923 por Leonetto Cappiello [1875-1942]).

Bamboo

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 3,5 cl de vermut seco
- 3,5 cl de jerez* fino
- 2 o 3 gotas de bitter* de naranja
- 1 piel de naranja sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo, el vermut, el jerez y las gotas de bitter de naranja en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de naranja con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.





Brazil

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 COPA

- 3 cl de vermut seco
- 3,5 cl de jerez
- 0,5 cl de espirituoso con plantas de absenta
- 1 piel de limón sin tratar
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el limón) en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Cuele en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre la copa con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

El cóctel de Dijon

El Kir (▷ abajo) nació en Dijon en 1904 por iniciativa de un camarero, el señor Faivre, que combinó hábilmente dos productos locales: el vino blanco seco y el casis (▷ en la imagen). El aperitivo, bautizado blanc cassis, gustó y el ayuntamiento empezó a servirlo en sus fiestas en lugar del champán. No adoptó el nombre de Kir hasta 1951, en honor del canónigo Kir, amante de esta bebida y alcalde de la ciudad desde 1945 hasta 1968.



Kir

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 10,5 cl de vino de borgoña blanco de tipo aligoté
- 1,5 cl de casis

- Ponga el casis y el borgoña bien frío en la copa de vino.
- Sirva de inmediato.

Variante: el Communard

Si sustituye el vino blanco por un Côtes-du-Rhône tinto, obtendrá un Communard, un trago corto menos dulce, ideal para tomar en cualquier momento.



Negroni

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 VASO

- 3 cl de Campari
- 3 cl de vermut rojo
- 1 cl de ginebra
- 1 piel de limón sin tratar
- 3 o 4 cubitos



- Ponga el hielo, el Campari, el vermut y la ginebra en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre el vaso con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Variante: el Cardinale

Si sustituye el vermut rojo por vermut seco, obtendrá un Cardinale, un trago corto más seco, ideal para tomar como aperitivo.



Spritzer

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 6 cl de vino blanco alemán (riesling, preferentemente)
- 6 cl de agua con gas

- Ponga el vino blanco y el agua con gas bien fría en la copa.
- Sirva de inmediato.

En la década de 1880, esta bebida también se conocía con el nombre de Rhine Wine & Seltzer, sobre todo en Estados Unidos.



Tomate con absenta

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 VASO

- 2 cl de espirituoso con plantas de absenta
- 7,5 cl de agua mineral sin gas bien fría
- 0,5 cl de granadina

- Vierta todos los ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Mauresque con absenta

Si sustituye la granadina por leche de almendras, obtendrá un Mauresque con absenta, un trago corto con sabor a almendras, ideal para tomar como aperitivo.

Vermut-Casis

Trago corto para tomar como aperitivo



PARA 1 VASO

- 5,5 cl de vermut seco
- 1,5 cl de casis
- 1 piel de limón sin tratar
- 3 o 4 cubitos



- Ponga el hielo, el vermut y el casis en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de limón con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre el vaso con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

Cócteles refrescantes

American Lemonade

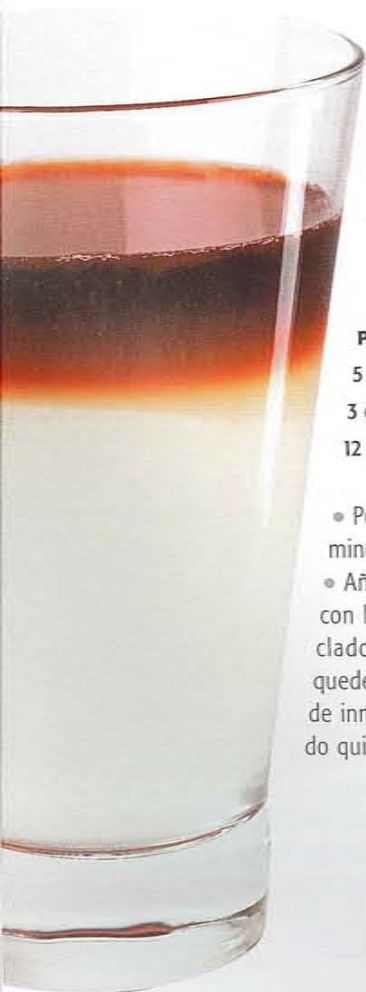
Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de vino tinto (burdeos)
- 3 cl de zumo de limón exprimido
- 12 cl de agua mineral sin gas

- Ponga el zumo de limón y el agua mineral bien fría en el vaso largo.
- Añada el vino tinto poco a poco con la ayuda de una cucharilla mezcladora de modo que los líquidos queden superpuestos (> p. 58). Sirva de inmediato y deje que sea el invitado quien remueva la bebida.



Apricot Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3 cl de brandy* de albaricoque
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de granadina
- 13 cl de agua con gas
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Basic

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3 cl de licor de frambuesa
- 3 cl de zumo de pomelo exprimido
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1,5 cl de leche de almendras
- 9 cl de tónica*
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Cherry Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 2 cl de brandy* de cereza
- 2 cl de marrasquino*
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 12 cl de agua mineral con gas
- 1 guinda
- 1/2 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la guinda y la media rodaja de limón) en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la guinda y la media rodaja de limón dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Berry Sour

Trago corto para tomar en cualquier momento




PARA 1 VASO

- 2,5 cl de licor de fresa
- 1 cl de licor de mora
- 3,5 cl de zumo de limón exprimido
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso corto. Sirva de inmediato.





Algunas sugerencias para acompañar los cócteles a base de otros alcoholes:

- dados de polenta con jamón
- bruschettas con mozzarella y alcachofas
- pirámide de langostinos con almendras y páprika
- rollos de berenjena con pimiento y tomate
- delicias con crema de castañas

► recetas p. 284

Klondike Highball

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 2 cl de vermut rojo
- 2 cl de vermut seco
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 11 cl de ginger* ale
- 1/4 de naranja sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el trozo de naranja) en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque el trozo de naranja dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Un éxito inmediato

El Pimm's Cup (▷ abajo) debe su nombre a James Pimm, el propietario de un bar de ostras de Londres. En la década de 1840, este restaurador ofreció a sus clientes una cup (bebida aromatizada con plantas y especias) a base de ginebra. Tuvo tanto éxito que, a partir de 1859, comercializó esta bebida con el nombre de Pimm's. Veinte años después ya se vendían seis variedades de Pimm's (a base de ginebra, whisky escocés, coñac, ron, whisky de centeno y vodka). Hoy, sólo se produce el Pimm's n°1, a base de ginebra.



Pimm's Cup

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de Pimm's* n° 1
- 14 cl de agua con gas
- 1 pepino
- 4 o 5 cubitos

- Lave el pepino con agua fría. Con un cuchillo mondador, corte una tira de piel de aproximadamente 1 cm de grosor, 2 cm de ancho y 10 cm de largo.
- Ponga el hielo, el Pimm's y el agua con gas en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Ponga la tira de pepino dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Tampico

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 2 cl de Campari
- 2 cl de curasao triple seco
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 12 cl de tónica*
- 1/2 rodaja de naranja sin tratar
- 4 o 5 cubitos



- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la media rodaja de naranja) en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la media rodaja de naranja dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Cócteles afrutados

Fuzzy Navel

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de licor de melocotón*
- 14 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 1 trozo de naranja sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el licor de melocotón y el zumo de naranja en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Practique un corte en el trozo de naranja para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Garibaldi

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de Campari
- 14 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y el Campari en el vaso largo.
- Vierta el zumo de naranja lentamente. Sirva de inmediato sin remover.

Variante: el Bahamian

Si sustituye el zumo de naranja por zumo de piña (puro zumo de fruta), obtendrá un Bahamian, un trago largo más dulce, ideal para tomar en cualquier momento.



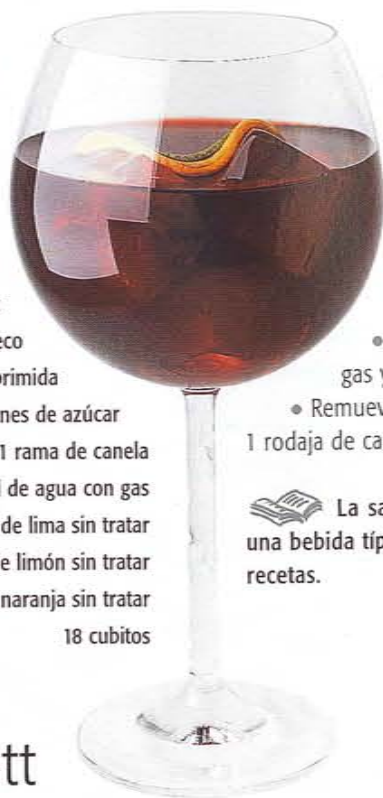
Sangría

Trago corto para tomar en cualquier momento




PARA 10 COPAS

- 75 cl de vino tinto (rioja)
- 6 cl de coñac
- 6 cl de curasao triple seco
- 6 cl de zumo de naranja exprimida
- 6 terrones de azúcar
- 1 rama de canela
- 25 cl de agua con gas
- 10 rodajas de lima sin tratar
- 10 rodajas de limón sin tratar
- 10 rodajas de naranja sin tratar
- 18 cubitos



- Ponga todos los ingredientes (salvo el agua con gas y las rodajas de fruta) en una ensaladera y remueva. Cubra con film transparente y deje en la nevera durante, como mínimo, 4 horas.
- Añada los cubitos, el agua con gas y los cítricos.

- Remueva y sirva poniendo 1 o 2 cubitos y 1 rodaja de cada cítrico en cada copa de vino.

 La sangría, de origen desconocido, es una bebida típica de España. Existen numerosas recetas.

Scarlett O'Hara

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 COPA

- 3 cl de Southern* Comfort
- 3 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Variante: el Spitfire

Si sustituye el zumo de arándano por zumo de naranja y añade 2 o 3 gotas de espirituoso con plantas de absenta, obtendrá un Spitfire, un trago corto más anisado, ideal para tomar en cualquier momento.

Tiger Tail

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 2 cl de Pernod
- 8 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

Variante: el Boccie Ball

Si sustituye el Pernod por Amaretto*, obtendrá un Boccie Ball, un trago corto con sabor a almendras, ideal para tomar en cualquier momento.



Cócteles con licor

B-52

Trago corto para tomar por la noche



PARA 1 VASO

- 1 cl de licor de café
- 1 cl de Irish* Cream
- 1 cl de Grand Marnier Cordon Rouge

- Ponga el licor de café en el vaso de chupito y luego vierta el Irish Cream poco a poco con la ayuda de una cucharilla mezcladora (p. 58).
- A continuación añada el Grand Marnier del mismo modo para que los líquidos queden superpuestos. Sirva de inmediato.

Variante: el B-55

Si sustituye el Grand Marnier por espirituoso con plantas de absenta, obtendrá un B-55, un trago corto con sabor anisado, ideal para tomar por la noche.



Ferrari

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 3,5 cl de vermut seco
- 3,5 cl de Amaretto*
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo, el vermut y el Amaretto en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Cócteles cremosos

Banana Banshee

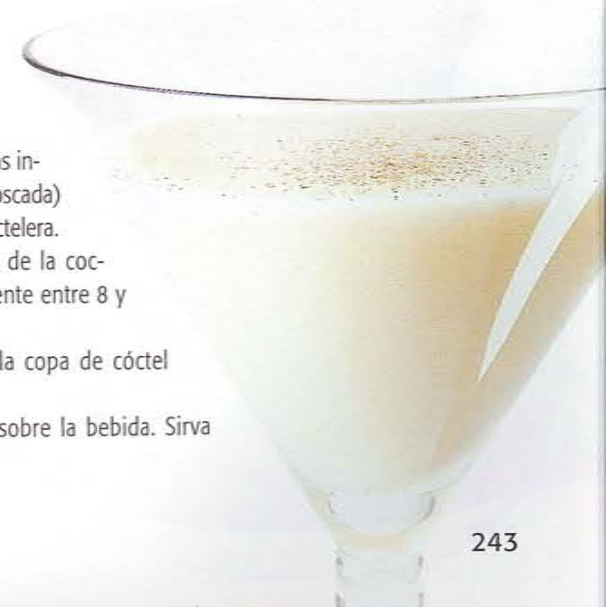
Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 3 cl de licor de plátano
- 2 cl de licor de cacao incoloro
- 2 cl de nata líquida UHT
- 1 nuez moscada
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo la nuez moscada) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Ralle la nuez moscada sobre la bebida. Sirva de inmediato.



Dusty Rose

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 3 cl de brandy* de cereza
- 2 cl de licor de cacao incoloro
- 2 cl de nata líquida UHT
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Golden Dream

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 2 cl de Galliano*
- 2 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de curasao triple seco
- 2 cl de nata líquida UHT
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Golden Cadillac

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 2,5 cl de Galliano*
- 2,5 cl de licor de cacao incoloro
- 2 cl de nata líquida UHT
- 1 onza de chocolate negro del 70%
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes (salvo el chocolate) en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo.
- Ralle bien fino el chocolate negro sobre el combinado con un rallador. Sirva de inmediato.



Grasshopper

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 2 cl de pipermin
- 2 cl de licor de cacao incoloro
- 3 cl de nata líquida UHT
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Hot Shot

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 VASO

- 1 cl de Galliano*
- 3 cl de nata líquida UHT
- 1 cl de café expresso caliente

- Monte la nata con un tenedor en un bol hasta que adquiera una consistencia cremosa.
- Vierta el Galliano y el café caliente en el vaso de chupito.
- Corone la bebida con 1 cl de nata montada. Sirva de inmediato.



El cóctel caliente

Vino caliente

Trago largo para tomar como digestivo



PARA 7 JARRAS

- 75 cl de vino tinto (1 botella)
- 1/2 naranja sin tratar
- 1/2 limón sin tratar
- 35 cl de agua mineral sin gas
- 10 cl de jarabe de azúcar de caña
- 2 ramas de canela
- 2 cucharillas mezcladoras de clavo de especia

- Corte la media naranja y el medio limón en rodajas.
- Coloque todos los ingredientes en una cacerola y deje macerar 1/2 hora a temperatura ambiente.
- Ponga a fuego lento y remueva hasta que empiece a borbotear, procurando que el líquido no rompa a hervir enseguida.
- Reparta el vino caliente en las jarras con un cucharón. Sirva de inmediato.





Cócteles sin alcohol

Los cócteles sin alcohol tuvieron mucho éxito en Estados Unidos durante la época de la ley seca, y ese éxito no ha decaído desde entonces. Sus principales ingredientes son los zumos de fruta (ya sea fruta exprimida en casa o bien puro zumo de fruta, néctar o concentrado de compra), los jarabes de fruta y ciertos zumos de hortalizas. Algunos batidos también constituyen deliciosos cócteles sin alcohol. El dominio de las armonías es primordial para que estos cócteles

resulten logrados. Así, los zumos de fruta, de cítricos o de hortalizas a menudo se alargan con agua o soda y se combinan entre sí o con jarabes para obtener el sabor final del cóctel. En este caso, los jarabes tienen una función comparable a la de los licores en los cócteles con alcohol. Aportan azúcar y aromas a la bebida, y suavizan la acidez natural de los zumos de cítricos, como lo hace la granadina en el Pussy Foot (▷ p. 267) o el jarabe de azúcar de caña en el Florida (▷ p. 250) y el Southside Cooler (▷ p. 253).

Y al contrario, el uso de zumos de cítricos (limón, naranja, pomelo) atenúa el sabor dulce de otros zumos, como el de maracuyá en el Yellow Bear (▷ p. 261), el de piña en el Cinderella (▷ p. 255) o el de zanahoria en el Rabbit Cooler (▷ p. 263).

LOS DIEZ CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES

- Bora Bora Brew ▷ p. 249
- Bull's Eye ▷ p. 249
- Florida ▷ p. 250
- Holly Mary ▷ p. 263
- Iced Tea ▷ p. 250
- Lemonade ▷ p. 251
- Pussy Foot ▷ p. 267
- Shirley Temple ▷ p. 253
- Batido de vainilla ▷ p. 267
- Virgen Colada ▷ p. 261

Los zumos y jarabes de fruta se producen en todos los continentes en función de las materias primas que éstos poseen.

▷ Véase también p. 312.

Cócteles refrescantes



Apple Pilar


Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 6 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 1 ramita de menta
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 11 cl de ginger* ale
- 4 o 5 cubitos

- Lave la ramita de menta y colóquela dentro del vaso largo.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso.
- Machaque ligeramente la menta con una mano de mortero y remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

 Esa receta fue creada en 1994 por Colin Field en el bar Hemingway del hotel Ritz de París. El nombre con que Field bautizó su cóctel hacía referencia a un pesquero llamado *Pilar* por el que Ernest Hemingway sentía un particular aprecio. Este barco está expuesto en la casa del escritor, convertida en museo de San Francisco de Paula (Cuba).

Apple Sparkle

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 6 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 3,5 cl de soda* de lima-limón
- 0,5 cl de jarabe de frambuesa
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Asian Passion

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 3 cl de zumo de lichi (a base de zumo de fruta concentrado)
- 3 cl de zumo de maracuyá (a base de zumo de fruta concentrado)
- 4 cl de ginger* ale
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Bora Bora Brew

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 12 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 1 rodaja de piña de aproximadamente 1 cm de grosor
- 5 cl de ginger* ale
- 1 cl de granadina
- 4 o 5 cubitos

- Corte un trozo triangular de la rodaja de piña sin retirar la cáscara.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Practique un corte en el triángulo de piña para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Bull's Eye


Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de zumo de naranja exprimida
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 13 cl de ginger* ale
- 1 rodaja de naranja sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el zumo de naranja, el jarabe de azúcar y el ginger ale en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la rodaja de naranja dentro del vaso. Sirva de inmediato.

 El Bull's Eye, que data de finales del siglo XIX, es una de las recetas más antiguas de cócteles sin alcohol.



Florida


Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 6 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 4 cl de zumo de pomelo exprimido
- 4 cl de agua con gas
- 2 cl de jarabe de azúcar de caña
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- A continuación, remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.

 Este cóctel sin alcohol era muy popular en Londres a principios de la década de 1920.



Grapefruit Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 8 cl de zumo de pomelo (puro zumo de fruta)
- 8 cl de agua con gas
- 2 cl de granadina
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Sirva de inmediato sin remover.



Lemonade

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 15 cl de agua mineral sin gas
- 1/2 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos



- Ponga el hielo, el zumo de limón, el jarabe de azúcar y el agua en el vaso largo.
- Seguidamente, remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la media rodaja de limón dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Mango Sparkle

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de zumo de mango (a base de zumo de fruta concentrado)
- 2 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 3 cl de soda* de lima-limón
- 1 rodaja de lima sin tratar
- 3 o 4 cubitos

- Ponga los cubitos, el zumo de mango, el zumo de manzana y la soda de lima-limón en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la rodaja de lima dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Passion Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 10 cl de zumo de maracuyá (a base de zumo de fruta concentrado)
- 6 cl de soda* de lima-limón
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 4 o 5 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos. Sirva de inmediato.



Iced Tea

Trago largo para tomar en cualquier momento

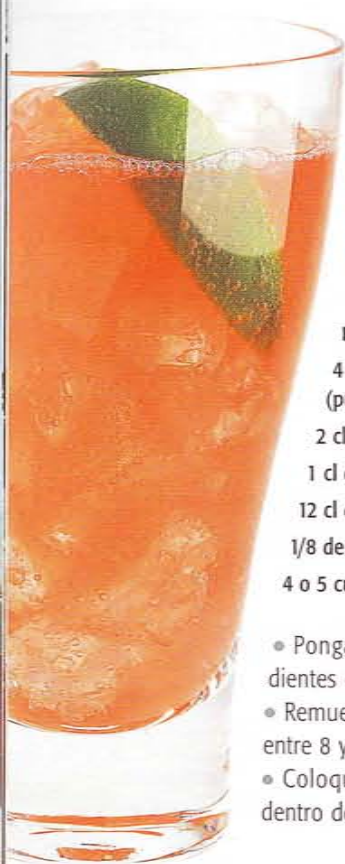


PARA 1 VASO

- 15,5 cl de té de Ceilán
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 1 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Prepare el té, fíltrelo y déjelo enfriar.
- Ponga el hielo, el té, el zumo de limón y el jarabe de azúcar en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo.
- Coloque la rodaja de limón dentro del vaso. Sirva de inmediato.





Planter's Punchless

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 4 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 1 cl de granadina
- 12 cl de soda* de lima-limón
- 1/8 de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga los cubitos y los demás ingredientes (salvo la lima) en el vaso corto.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque el trozo de lima sin exprimir dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Purple Pash

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 11 cl de zumo de lichi (a base de zumo de fruta concentrado)
- 5,5 cl de agua con gas
- 1 cl de jarabe de frambuesa
- 1 rodaja de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos picados (> p. 59)

- Ponga el hielo picado, el zumo de lichi, el agua y el jarabe de frambuesa en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Finalmente, añada la rodaja de lima. Sirva de inmediato.



Raspberry Squash

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 7 cl de agua con gas
- 1 cl de jarabe de frambuesa
- 1 rodaja de limón sin tratar
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo, el zumo de limón, el agua y el jarabe de frambuesa en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Coloque la rodaja de limón dentro del vaso. Sirva de inmediato.

Variante: el Lemon Squash

Si sustituye el jarabe de frambuesa por jarabe de azúcar, obtendrá un Lemon Squash, un trago corto con más sabor a limón, ideal para tomar en cualquier momento. Este trago corto era uno de los cócteles sin alcohol más populares a finales del siglo XIX.



Shirley Temple

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 8 cl de ginger* ale
- 8 cl de soda* de lima-limón
- 1 cl de granadina
- 1/8 de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el ginger ale, la soda de lima-limón y la granadina en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Exprima el trozo de lima en el vaso y luego mézclalo dentro. Sirva de inmediato.



Un cóctel de «princesita»

El trago largo Shirley Temple (> a la izquierda) fue creado en homenaje a la estrella infantil (fotografiada aquí en 1934) de Hollywood de la década de 1930, a quien el presidente estadounidense Franklin Roosevelt felicitó un día por su «optimismo contagioso». Shirley nació en California en 1928, y entre 1931 y 1949 intervino en unas cuarenta películas, entre ellas *The Little Princess*, de Walter Lang, rodada en 1939.



Southside Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 2 cl de zumo de lima exprimida
- 3 o 4 hojas de menta
- 1 ramita de menta
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 15 cl de agua con gas
- 1/2 rodaja de lima sin tratar
- 8 o 10 cubitos

- Lave toda la menta con agua fría. Ponga 5 o 6 cubitos, las hojas de menta, el zumo de lima y el jarabe de azúcar en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Ponga 3 o 4 cubitos en el vaso largo. Luego filtre el contenido de la coctelera en el vaso con un gusanillo y un colador para pulpa.
- Añada el agua con gas. Coloque la media rodaja de lima y la ramita de menta dentro del vaso. Sirva de inmediato.





Strawberry Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 4 fresas
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 10 cl de agua con gas
- 4 o 5 cubitos

- Lave las fresas con agua fría y reserve un trozo de una de ellas para decorar.
- Machaque las demás con una mano de mortero hasta que obtengan la consistencia de un puré.
- Ponga el hielo, el zumo de limón, el jarabe de azúcar y el puré de fresas en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo. Añada el agua con gas y el trozo de fresa. Sirva de inmediato.

Banana Juicer

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 10 cl de néctar de plátano
- 8 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo. Sirva de inmediato.



California Smoothie

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 11 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 4 fresas
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 3 o 4 cubitos picados (> p. 59)

- Lave las fresas con agua fría.
- Ponga el hielo picado y los demás ingredientes en la batidora.
- Conéctela a velocidad lenta de 20 a 30 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en el vaso largo. Sirva de inmediato.



Cócteles afrutados

Baby Breeze

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 10 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 1 rodaja de piña de aproximadamente 1 cm de grosor
- 7 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 4 o 5 cubitos

- Corte un trozo triangular de la rodaja de piña sin retirar la cáscara.
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo.
- Realice un corte en el triángulo de piña para que se sostenga en el borde del vaso. Sirva de inmediato.



Cinderella

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 5 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 5 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso corto. Sirva de inmediato.



Cranberry Colada

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

14 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)

8 cucharillas mezcladoras de crema de coco (en conserva)

4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el zumo de arándano y la crema de coco en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo. Sirva de inmediato.



Gentle Breeze

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

10 cl de zumo de pomelo (puro zumo de fruta)

7 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)

1 cl de zumo de lima exprimida

1 rodaja de lima sin tratar

4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el zumo de pomelo, el zumo de arándano y el zumo de lima en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo.
- Coloque la rodaja de lima dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Crazy Navel

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

10 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)

7 cl de néctar de melocotón

1 cl de granadina

1 trozo de naranja sin tratar

4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el zumo de naranja, el néctar de melocotón y la granadina en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo.
- Coloque el trozo de naranja dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Madras Special

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

10 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)

7 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)

1 cl de zumo de limón exprimido

1 rodaja de naranja sin tratar

4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el zumo de naranja, el zumo de arándano y el zumo de limón en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo.
- Coloque la rodaja de naranja dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Mango Breeze

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

13 cl de zumo de mango (a base de zumo de fruta concentrado)

4 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)

1 cl de zumo de lima exprimida

4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el zumo de mango, el zumo de arándano y el zumo de lima en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo. Sirva de inmediato.



My Sky

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

7 cl de zumo de manzana (puro zumo de fruta)

1 manzana roja


2 cl de zumo de lima exprimida

1 cl de leche de almendras

3 o 4 cubitos

- Lave la manzana. Separe una cuarta parte y corte dos láminas finas.
- Ponga el hielo, el zumo de manzana, el zumo de lima y la leche de almendras en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso corto.
- Coloque las láminas de manzana en el vaso. Sirva de inmediato.





Algunas sugerencias para acompañar los cócteles sin alcohol:

- paquetitos de lechuga con mousse de atún
- frittata de pimiento rojo
- minibrochetas de calabacín con menta, feta y olivas negras
- tzatziki con tomate picado
- macedonia de frutas con agua de azahar

► recetas p. 286

Los inicios de la ley seca estadounidense

La prohibición de consumir alcohol arrancó en 1845 en el estado de Maine. En 1869 se creó el Partido de la Prohibición y, en 1893, la Liga «anti-saloons» lanzó la propa-

ganda antialcohol a escala nacional. En enero de 1919, 36 estados ratificaron una enmienda que prohibía fabricar, transportar, vender y consumir bebidas alcohólicas de más de 0,5% vol. En octubre de 1919 fue aprobada la National Prohibition Act o ley seca. En

ocasiones, su aplicación dio lugar a situaciones insólitas (en la fotografía, la policía vaciando barriles de cerveza directamente en la calle).



Passion Breeze

Trago largo para tomar en cualquier momento

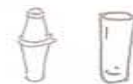


PARA 1 VASO

- 6 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 6 cl de zumo de maracuyá (a base de zumo de fruta concentrado)
- 6 cl de zumo de arándano (a base de zumo de fruta concentrado)
- 4 o 5 cubitos

Pain Cutter

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 7 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
 - 7 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
 - 8 cucharillas mezcladoras de crema de coco (en conserva)
 - 1 rodaja de piña de aproximadamente 1 cm de grosor
 - 4 o 5 cubitos
- Ponga el hielo, el zumo de naranja, el zumo de piña y la crema de coco en la parte inferior de la coctelera.
 - Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
 - Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo.
 - Coloque la rodaja de piña en el vaso. Sirva de inmediato.



Pink Banana

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 8 cl de néctar de plátano
 - 3 cl de zumo de naranja exprimida
 - 1 cl de granadina
 - 3 o 4 cubitos
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
 - Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
 - Vierta el contenido de la coctelera en el vaso corto. Sirva de inmediato.



Yellow Bear

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 7 cl de zumo de maracuyá (a base de zumo de fruta concentrado)
 - 2 cl de zumo de limón exprimido
 - 1 cl de cordial* de lima
 - 3 o 4 cubitos
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
 - Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
 - Vierta el contenido de la coctelera en el vaso corto. Sirva de inmediato.



Virgin Colada

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 14 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
 - 8 cucharillas mezcladoras de crema de coco (en conserva)
 - 1 rodaja de piña de aproximadamente 1 cm de grosor
 - 4 o 5 cubitos
- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
 - Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
 - Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo.
 - Ponga el trozo de piña dentro del vaso. Sirva de inmediato.



Cócteles de hortalizas

Bunny Shame

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 16 cl de zumo de zanahoria (puro zumo)
- 1 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de salsa Worcestershire*
- 3 o 4 gotas de tabasco
- 1 pizca de sal de apio
- 1 pizca de pimienta negra
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Este trago largo gustará a los amantes de los cócteles especiados.

Cucumber Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 2 VASOS

- 4 cl de zumo de lima exprimida
- 1/2 pepino
- 2 cl de jarabe de azúcar de caña
- 20 cl de agua con gas
- de 8 a 10 cubitos

- Lave el medio pepino con agua fría y córtelo en trozos.
- Ponga el zumo de lima, el jarabe de azúcar y los trozos de pepino en la batidora.
- Conéctela a velocidad lenta de 5 a 10 segundos y, seguidamente, póngala a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos.
- Ponga los cubitos en los dos vasos largos.
- Reparta el contenido de la batidora en los dos vasos largos. Añada el agua con gas. Remueva y sirva de inmediato.



Holy Mary

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 16 cl de zumo de tomate (puro zumo)
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 0,5 cl de salsa Worcestershire*
- 3 o 4 gotas de tabasco
- 1 pizca de sal de apio
- 1 pizca de pimienta negra
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en el vaso mezclador.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.

Este cóctel también recibe el nombre de Virgin Mary o Bloody Shame.



Rabbit Cooler

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

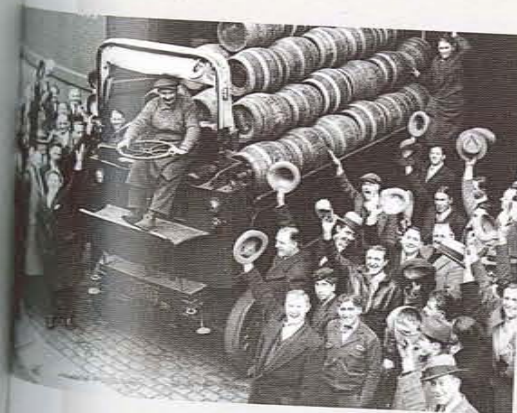
- 11 cl de zumo de zanahoria (puro zumo)
- 6 cl de agua con gas
- 1 cl de zumo de lima exprimida
- 1 piel de lima sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el zumo de zanahoria, el agua y el zumo de lima en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Corte un trozo de cáscara de lima con un cuchillo mondador. Exprima la piel sobre el vaso con dos dedos para extraerle la esencia y luego póngala dentro. Sirva de inmediato.

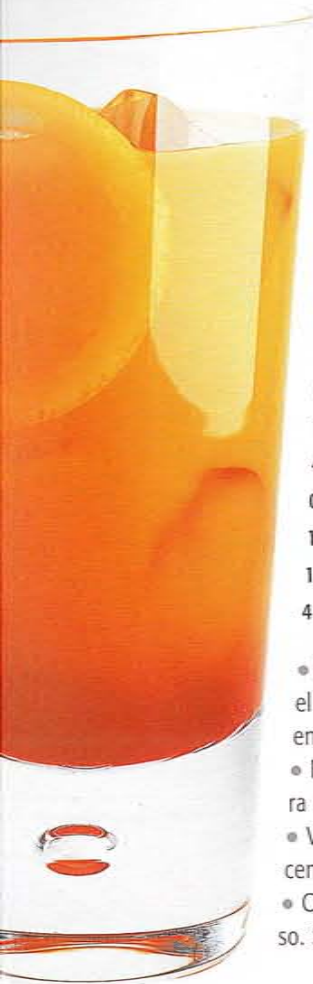


1933, el final de la ley seca

En plena prohibición, el comercio de bebidas alcohólicas estaba en manos de unas bandas llamadas los bootleggers, que mantenían entre sí una rivalidad muy violenta. La matanza de San Valentín, perpetrada en Chicago el 14 de febrero de 1929, es un ejemplo de ello.



Fue el momento de gloria de Al Capone y de su «sindicato del crimen», y también la gran época de los bares clandestinos. Ante el fracaso de la ley seca, el presidente Franklin Roosevelt propuso su abolición en su programa electoral de 1932. La enmienda que puso fin a la ley se votó el 6 de diciembre de 1933. La noticia provocó escenas de entusiasmo entre los detractores de la prohibición (en la fotografía, la multitud aclama el paso de un camión cargado de barriles de cerveza a la salida de una cervecería de Nueva York).



Rabbit Sunrise

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 12 cl de zumo de zanahoria (puro zumo)
- 4,5 cl de zumo de naranja exprimida
- 0,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de granadina
- 1 rodaja de limón
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el zumo de zanahoria, el zumo de naranja y el zumo de limón en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora entre 8 y 10 segundos.
- Vierta lentamente la granadina en el centro del vaso.
- Coloque la rodaja de limón dentro el vaso. Sirva de inmediato.

Tomato & Cucumber Sparkle

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 2 VASOS

- 1/2 pepino
- 6 cl de zumo de tomate (puro zumo)
- 2 cl de jarabe de azúcar de caña
- 2 cl de zumo de limón exprimido
- 16 cl de agua con gas de 8 a 10 cubitos

- Lave el medio pepino con agua fría y córtelo en trozos.
- Ponga el zumo de tomate, el jarabe de azúcar, el zumo de limón y los trozos de pepino en la batidora.
- Conéctela a velocidad lenta de 5 a 10 segundos y luego póngala a velocidad rápida entre 15 y 30 segundos.
- Ponga los cubitos en los dos vasos largos. Vierta el contenido de la batidora en los vasos. Añada el agua con gas. Remueva y sirva de inmediato.



Milky Mango

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 7 cl de néctar de mango
- 10 cl de leche entera UHT
- 1 cl de jarabe de frambuesa
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele el contenido en el vaso largo con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Parisette

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 1 cl de granadina
- 20 cl de leche entera UHT
- 3 o 4 cubitos

- Ponga el hielo, la granadina y la leche en el vaso largo.
- Remueva con una cucharilla mezcladora durante 4 o 5 segundos. Sirva de inmediato.



Cócteles cremosos

Golden Scream

Trago corto para tomar como digestivo



PARA 1 COPA

- 4 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)
- 2 cl de nata líquida UHT
- 1 cl de jarabe de azúcar de caña
- 5 o 6 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Cuele la mezcla en la copa de cóctel con un gusanillo. Sirva de inmediato.



Parson's Special

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

- 8,5 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)
- 1,5 cl de zumo de limón exprimido
- 1 cl de granadina
- 1 yema de huevo
- 5 cl de agua con gas
- 1 rodaja de naranja sin tratar
- 1 rodaja de limón sin tratar
- 4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo, el zumo de naranja, el zumo de limón, la granadina y la yema de huevo en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo. Añada el agua con gas y remueva.
- Coloque las rodajas de naranja y de limón en el vaso. Sirva de inmediato.





Pink Pineapple

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

10 cl de zumo de piña (puro zumo de fruta)

4 cl de agua con gas

1,5 cl de zumo de limón exprimido

1,5 cl de clara de huevo

1 cl de granadina

4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo. Sirva de inmediato.

La utilización de la coctelera y, sobre todo, el toque que se consigue al añadir un poco de clara de huevo permite dar un aspecto muy espumoso a este trago largo.



Prairie Oyster

Trago corto para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

1 yema de huevo

0,5 cl de salsa Worcestershire*

0,5 cl de vinagre

2 cucharillas mezcladoras de ketchup

3 o 4 gotas de tabasco

1 pizca de pimienta negra

- Ponga todos los ingredientes en el vaso.
- Sirva de inmediato sin remover.

¿Un cóctel-medicamento?

El Prairie Oyster (▷ a la derecha) es uno de los primeros cócteles alabado por sus virtudes terapéuticas, sobre todo contra el dolor de cabeza y los problemas derivados de un consumo de alcohol abusivo. Esta receta apareció en Londres en la década de 1870, pero parece ser que se creó en Alemania, donde fue muy popular hasta la década de 1960. Para obtener el máximo provecho, se aconseja tomar todo el trago de un sorbo y «mascar» la yema de huevo antes de tragar.



Para mantenerse ágil como un gato
El Pussy Foot [pata de gatito] (▷ a la derecha) fue creado en 1920 por Robert Vermeire, barman del Embassy Club de Londres. Vermeire inventó este cóctel sin alcohol (que inicialmente contenía hojas de menta fresca) como muestra de su admiración por Pussyfoot Johnson, el defensor de la ley seca en Estados Unidos. Éste intentó hacer propaganda en Gran Bretaña en 1920, pero su viaje duró poco, ya que los británicos se mostraron hostiles a sus ideas.

Pussy Foot

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

13 cl de zumo de naranja (puro zumo de fruta)

1 cl de granadina

1 cl de zumo de limón exprimido

1 cl de zumo de lima exprimida

1 yema de huevo

4 o 5 cubitos

- Ponga el hielo y los demás ingredientes en la parte inferior de la coctelera.
- Ajuste la parte superior de la coctelera y, a continuación, agítela enérgicamente entre 8 y 10 segundos.
- Vierta el contenido de la coctelera en el vaso largo. Sirva de inmediato.



Batido de vainilla

Trago largo para tomar en cualquier momento



PARA 1 VASO

8 cl de helado de vainilla (2 bolas de helado)

10 cl de leche entera UHT

1 vaina de vainilla

- Ponga la vainilla y la leche en la batidora. Conéctela a velocidad lenta entre 15 y 20 segundos.
- Vierta el contenido de la batidora en el vaso largo. Coloque la vaina en el vaso. Sirva de inmediato.

Variante: el batido de fresa

Si sustituye el helado de vainilla por helado de fresa, obtendrá un batido de fresa, un trago largo más afrutado, ideal para tomar en cualquier momento.

Recetas de aperitivos



El arte del cóctel va siempre asociado al placer de reunir a unos invitados para celebrar algo. Clásicos o novedosos, con o sin alcohol, los cócteles gustan más si van acompañados de un surtido de aperitivos, cuya finalidad es resaltar la fuerza o la suavidad del combinado (no olvide que no se debe beber alcohol en ayunas). Es conveniente preparar de 6 a 8 unidades por persona, e incluso una docena si no se va a comer nada más después. A la hora del aperitivo, y sobre todo con cócteles secos, únicamente se sirven tapas saladas. Las dulces se suelen reservar para el final de los aperitivos servidos como comida o cena, o como acompañamiento de cócteles con licor o cremosos. En las siguientes páginas las recetas se agrupan según cada tipo de cóctel, pero nada impide variar las combinaciones, incluso inventar otras, alternando formas y presentaciones (canapés, brochetas, tartaletas, cucharas adornadas, etc.). En todos los casos se aconseja priorizar

los productos de temporada y jugar con los contrastes de sabor, textura y color. Cada uno de los platos propuestos a continuación está rodeado de cierto exotismo: el salmón o el arenque con vodka de los países nórdicos; la combinación de queso y fruta a la inglesa acompañados de ginebra; la ensalada de col y beicon con whisky de genuina tradición estadounidense; las sorpresas criollas con ron; el guacamole y el tequila mexicanos; el caviar y los langostinos que subliman el sabor del champán, etc. Estas combinaciones se basan, en gran medida, en las especias, las hierbas y los condimentos. La mayoría de estos aperitivos se pueden preparar con antelación, en ocasiones la víspera, y calentarlos justo antes de servirlos. Se aconseja reservar los últimos minutos sólo para preparar los cócteles, ya que éstos deben servirse siempre al momento.



Acompañar los cócteles a base de vodka



1 Canapés de patata con salmón marinado

PARA 4 PERSONAS (16 UNIDADES)
PREPARAR CON 2 DÍAS DE ANTELACIÓN
PREPARACIÓN: 30 MIN
COCCIÓN: DE 15 A 20 MIN
ADOBO: 48 H

2 filetes de salmón con piel (de 200 g cada uno) ■ 3 patatas medianas (variedad Charlotte) ■ 2 ramitas de eneldo fresco ■ Sal

PARA EL ADOBO

10 ramitas de eneldo ■ 20 g de sal gorda marina ■ 15 g de azúcar en polvo ■ 1/2 cucharadita de pimienta blanca machacada

PARA LA SALSA

1 1/2 cucharada sopera de mostaza suave ■ 1/2 cucharadita de azúcar en polvo ■ 8 cl de aceite de cacahuete ■ 1 cucharadita de vinagre de vino

1 Dos días antes, prepare el adobo. Lave el eneldo, séquelo y trocee las hojas y los tallos. Mézclelo con la sal gorda, el azúcar y la pimienta machacada. **2** Ponga un filete de salmón boca arriba sobre 3 hojas de film transparente. Reparta el adobo por encima. Ponga otro filete encima, en esta ocasión boca abajo. Envuelva los dos filetes con el film. Déjelos en un plato hondo. Coloque una tabla y un bote de conserva encima para comprimirlos. Póngalos en la nevera 48 horas y deles la vuelta cada 12 horas.

3 El mismo día, cueza las patatas de 15 a 20 min, sin pelarlas, en agua hirviendo con un poco de sal. Déjelas en-

friar y guárdelas en la nevera.

4 En cuanto las patatas estén bien frías, proceda a pelarlas. Córtelas de modo que obtenga 16 rodajas de 1,5 cm de grosor.

5 Desenvuelva los filetes de salmón. Póngalos boca arriba sobre una tabla. Córtelos en láminas finas sin la piel. Coloque 1 o 2 láminas sobre cada rodaja de patata.

6 Prepare la salsa. Mezcle la mostaza y el azúcar. Mientras remueve, vierta lentamente el aceite y luego el vinagre.

7 Ponga un poco de salsa sobre cada canapé. Decórelo con el eneldo. Presente el resto de la salsa en un bol pequeño.

2 Canapés de tártaro de arenque con remolacha

PARA 4 PERSONAS (12 UNIDADES)
PREPARACIÓN: 25 MIN

2 filetes de arenque poco salado en aceite ■ 1 remolacha roja pequeña cocida ■ 1 baguette con semillas de amapola (o de cereales) ■ 2 ramitas de cebolleta

PARA LA SALSA

150 g de queso fresco ■ 5 ramitas de cebolleta ■ 2 chalotas ■ 1 cucharadita de zumo de limón ■ Sal y pimienta recién molida

1 Prepare la salsa. En un bol, ponga el queso fresco, las ramas de cebolleta lavadas y cortadas, las chalotas picadas muy finas y el zumo de limón. Sazone con sal y pimienta y mezcle todo bien.

2 Seque los filetes de arenque con papel absorbente. Retire las espinas con unas pinzas de depilar. Corte los filetes en tiras y luego en dados de unos 0,5 cm de grosor.

3 Encienda el gratinador del horno.

4 Pele la remolacha y, a continuación, córtela en dados de aproximadamente 0,5 cm de grosor.

5 Corte 12 rebanadas de baguette y tuéstelas por ambos lados.

6 En el último momento, unte cada rebanada con una capa de queso fresco. Reparta los trocitos de arenque por encima. Decore con ramitas de cebolleta.

3 Tallarines de pepino al tarama

PARA 4 PERSONAS (12 UNIDADES)
PREPARACIÓN: 20 MIN

1 pepino ■ 125 g de tarama ■ 1 cucharada sopera de nata líquida espesa ■ 25 g de huevas de salmón ■ 2 ramitas de perifollo ■ Sal fina

1 Lave y seque el pepino. Con un cuchillo mondador, pélelo conservando 1 cm de piel entre cada franja pelada. Retire los extremos. Corte 12 rodajas de pepino de 1 cm de grosor y colóquelas en una fuente.

2 Con el cuchillo mondador, corte el resto del pepino en tiras finas y alargadas. Repita la operación hasta llegar a las semillas. Conforme vaya cortando las tiras de pepino, deposítelas en una jarra llena de agua con sal y hielo. Déjelas reposar 10 minutos dentro del agua helada.

3 En un bol, pase a mezclar el tarama con la nata.

4 Escurra las tiras de pepino con un escurridor. Séquelas con papel absorbente. Tome 4 tiras de pepino y enróllelas

una junto a otra alrededor de dos dedos para formar un pequeño tonel. Doble el extremo de las tiras hacia la base del tonel. Coloque cada tonel sobre una rodaja de pepino. Llene los toneles con la mezcla de tarama y nata con la ayuda de una cucharilla.

5 Corone con las huevas de salmón y espolvoree unos trocitos de perifollo. Conserve en la nevera hasta el momento de servir.

4 Tomates con dos guarniciones

PARA 4 PERSONAS (16 UNIDADES)
PREPARACIÓN: 25 MIN
COCCIÓN: 40 MIN

16 tomates grandes ■ 1 berenjena de 350 g ■ 1 bote de menestra ■ 2 cucharadas soperas de mayonesa ■ 6 ramitas de eneldo fresco ■ 1 cebolla mediana ■ 1 cucharadita de zumo de limón ■ 3 cucharadas soperas de aceite de oliva ■ Sal y pimienta recién molida

1 Precaliente el horno a 210 °C.

2 Lave la berenjena y séquela con papel absorbente. Recubra la grasera del horno con papel de aluminio y coloque la berenjena encima. Déjela cocer 40 minutos dándole la vuelta 2 o 3 veces.

3 Lave los tomates y séquelos sin retirar el pedúnculo. Córtelos la parte superior para hacer de tapas. Con una cucharilla, vacíe los tomates. Ponga una pizca de sal en el interior y, seguidamente, colóquelos boca abajo sobre papel absorbente.

4 Escurra la menestra con un colador. Lávela con agua y séquela con papel absorbente.

5 Ponga 6 cucharadas soperas de menestra en una ensaladera, añada la mayonesa y remueva. Lave el eneldo y corte las hojas de 3 ramas encima de la ensaladera. Sazone con sal y pimienta y mezcle de nuevo.

6 Pele la cebolla. Rállala con un rallador de agujeros grandes sobre un bol. Corte las hojas de las otras tres ramas de eneldo y póngalas en el bol.

7 Retire la berenjena del horno. Pártala en dos. Con una cuchara, retire la pulpa, póngala en un escurridor y presiónela con el dorso de una cuchara. Luego aplástela con un tenedor y échela en el bol. Añada el zumo de limón y el aceite de oliva. Sazone con sal y pimienta y mezcle.

8 Reparta la berenjena picada en el interior de 8 tomates y la menestra en los restantes 8. Ciérrelos con las tapas y sívalos.

5 Macedonia de piña y fresas al romero

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN: 20 MIN
MACERACIÓN: 2 H

200 g de fresas ■ 1/2 piña Victoria ■ 3 ramas de romero de 10 cm de largo ■ 50 g de azúcar moreno en polvo

1 Lave las fresas con el pedúnculo y séquelas sobre papel absorbente. Retire los pedúnculos. Corte las fresas en trozos y póngalos en una ensaladera.

2 Lave las ramas de romero. Séquelas y córtelas en trocitos. Añádalas a la ensaladera y mézclelas con las fresas. Espolvoree con 25 g de azúcar. Cubra con film transparente y deje macerar en frío durante 2 horas.

3 Retire la cáscara de la media piña y elimine los «ojos» con un cuchillo de punta. Corte la pulpa en dados pequeños en un plato hondo para poder aprovechar el zumo más tarde. Espolvoree con 25 g de azúcar.

4 Tome 4 vasos de cristal y deposite una primera capa de piña, luego una capa de fresas, una segunda capa de piña y una última de fresas.

5 Mezcle el zumo de fresa y el de piña y vierta la mezcla sobre la macedonia de frutas. Decore cada vaso con una ramita de romero. Sirva la macedonia con cucharillas.

Acompañar los cócteles a base de ginebra



1 Canapés de queso Stilton, pera y apio

PARA 4 PERSONAS (8 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 15 MIN

150 g de queso Stilton (o roquefort) ■ 1 pera ■ 1 rama de apio con las hojas ■ 1 cucharadita de zumo de limón ■ 8 rebanadas de pan con nueces

1 Lave la rama de apio y retire las hojas. Pele la rama para eliminar los hilos.

A continuación, córtela en sentido longitudinal en trozos de unos 7 cm de largo y, seguidamente, corte a su vez éstos en tiras finas.

2 Pele la pera, pártala por la mitad y retire el corazón. Divida cada mitad en 8 cuartos. Rocíelos de inmediato con zumo de limón.

3 Con un tenedor, aplaste el trozo de queso en un plato hondo hasta formar una masa.

4 Unte cada rebanada de pan con el queso. Coloque 2 trozos de pera y dos tiras de apio encima. Conserve los canapés en frío hasta que llegue el momento de servirlos.

2 Delicias de pollo al curry y chutney con mango

PARA 4 PERSONAS

PREPARAR CON 2 DÍAS DE ANTELACIÓN

PREPARACIÓN: 10 MIN + 10 MIN

COCCIÓN: 1 H + 20 MIN

300 g de pechuga de pollo (sin piel) ■ 1 cebolla ■ 1 cucharada sopera de aceite de oliva ■ 1 cucharadita de caldo de ave deshidratado ■ 2 cucharadas soperas de pasta de curry (en tarro) o 1 cucharada sopera de curry en polvo ■ 10 cl de agua ■ 15 cl de crema de coco ■ 4 ramas de cilantro ■ Sal y pimienta recién molida

PARA EL CHUTNEY CON MANGO

1 mango bien maduro ■ 2 cebollas ■ 1 cucharada sopera de aceite de cacahuete ■ 25 cl de vinagre de sidra ■ 15 cl de agua ■ 1/2 cucharadita de jengibre en polvo ■ 1/4 de cucharadita de nuez moscada en polvo ■ 2 clavos de especia ■ 150 g de azúcar moreno en polvo ■ Sal y pimienta recién molida

1 Dos días antes, prepare el chutney con mango. Pele el mango y córtelo en dados de 1,5 cm de grosor. Pele las cebollas y píquelas. Ponga aceite a calentar a fuego vivo y rehogue la cebolla 2 minutos. Añada el vinagre, el agua, las especias y el azúcar. Sazone con sal y pimienta. Lleve a ebullición y luego deje hervir a fuego lento 30 min. Agregue los dados de mango y hierva otros 30 min. Deje enfriar el chutney y viértalo en un recipiente hermético. Póngalo en la nevera.

2 El mismo día, corte las pechugas de pollo en diagonal en tiras de aproximadamente 1 cm. Luego córtelas en dados. Sazone con sal y pimienta.

3 Pele la cebolla y píquela bien fina.

4 Ponga el aceite a calentar a fuego vivo en una sartén. Dore los dados de pollo durante 3 minutos y luego retírelos de la sartén. Eche el caldo deshidratado, la cebolla picada y la pasta de curry en la sartén. Deje cocer 3 minutos sin dejar de remover. Añada los dados de pollo y mezcle durante 2 minutos. Vierta el agua y la crema de coco. Remueva de nuevo. Cueza a fuego lento 10 minutos y luego deje enfriar.

5 Reparta los dados de pollo en 4 vasos de cristal y añada el chutney con mango. Decore con hojas de cilantro y sirva con cucharillas.

3 Endivias con bacalao marinado

PARA 4 PERSONAS (12 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 20 MIN

ADOBO: 30 MIN

COCCIÓN: 4 MIN

1 filete de bacalao de 150 g con piel ■ 6 huevos de codorniz ■ 1 endibia ■ Sal y pimienta recién molida

PARA EL ADOBO

2 cucharadas soperas de aceite de oliva ■ 1/2 cucharadita de zumo de limón ■ 1/2 cucharadita de pimienta verde en grano ■ Sal

1 Ponga el filete de bacalao en agua fría. Lávelo y séquelo con papel absorbente. Coloque el filete boca arriba en una tabla de cortar. Córtelo oblicuamente en láminas muy finas, quitándole la piel.

2 Prepare el adobo. Vierta el aceite y el zumo de limón en un bol. Añada los granos de pimienta verde y macháquelos con el dorso de una cuchara. Sazone con un poco de sal. Con un pincel, unte cada lámina de pescado con el adobo. Deje enfriar 30 minutos.

3 Cueza los huevos de codorniz en agua hirviendo durante 4 minutos. A continuación, escúrralos y enfríelos con agua fría. Cuando estén fríos, pélelos y pártalos en dos. Sazone con sal y pimienta.

4 Corte la base de la endibia. Separe las hojas y seleccione las 12 mejores. Seguidamente, lávelas y séquelas con cuidado. Por último, decore cada una de las hojas poniendo encima 4 o 5 láminas de bacalao y medio huevo de codorniz.

4 Minibrochetas de aguacate con gambas

PARA 4 PERSONAS (8 MINIBROCHETAS)

PREPARACIÓN: 20 MIN

1/2 pomelo rosa ■ 1 aguacate grande ■ 1 cucharada sopera de zumo de limón ■ 8 gambas medianas peladas

PARA LA SALSA

1 yema de huevo ■ 1 cucharadita de mostaza ■ 15 cl de aceite de cacahuete ■ 1 cucharadita de zumo de limón ■ 1 cucharada sopera de ketchup ■ Unas gotas de tabasco ■ Sal y pimienta recién molida

1 Pele el pomelo retirando la piel exterior y la piel blanca al mismo tiempo. Separe 4 gajos, retire la membrana que los envuelve y córtelos por la mitad en sentido longitudinal.

2 Corte el aguacate en dos y retire el hueso. Con una cuchara, extraiga 8 bolas de pulpa. Póngalas en una ensaladera y rocíelas con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta.

3 Prepare la salsa. Mezcle la yema de huevo con la mostaza. Vierta un chorri-

to de aceite lentamente sin dejar de remover. Agregue el zumo de limón. Sazone con sal, pimienta, ketchup y tabasco.

4 Ensarte en los pinchos de madera 1 bola de aguacate, 1/2 gajo de pomelo y 1 gamba. Sirva la salsa aparte en un bol pequeño.

5 Magdalenas al té de China ahumado

PARA 4 PERSONAS (12 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 10 MIN

COCCIÓN: 15 MIN

REPOSO DE LA MASA: 3 H

REFRIGERACIÓN: 1 H

115 g de mantequilla ■ 2 cucharadas soperas de agua ■ 1/2 cucharadita de té de China ahumado en polvo ■ 2 huevos ■ 100 g de azúcar en polvo ■ 110 g de harina suelta ■ 2 pizcas de levadura química ■ 1 cucharada sopera de harina suelta

1 Funda 100 g de mantequilla en una cacerola y luego déjela enfriar.

2 Lleve el agua a ebullición en un cazo y añada el té. Retire del fuego, tape y deje reposar 2 min. Filtre con un cola-

dor en una ensaladera. Agregue los huevos y el azúcar, y mezcle con una batidora durante 3 minutos.

3 En un bol, mezcle 100 g de harina con la levadura química. Esparza bien la mezcla en la ensaladera. Remueva con una cuchara de madera hasta que la masa quede lisa. Vierta la mantequilla fundida lentamente sin dejar de remover. Deje reposar la masa 3 horas en la nevera.

4 Tome un molde para magdalenas. Funda los 15 g restantes de mantequilla en un cazo. Con un pincel, unte los huecos del molde. Esparza encima el resto de la harina. Vuelque el molde y dele

unos golpecitos para que caiga el exceso de harina.

5 Con una cuchara grande, llene casi por completo cada hueco con la pasta. Deje el molde dentro de la nevera durante 1 hora.

6 Precaliente el horno a una temperatura de 220 °C.

7 Meta el molde en el horno y deje cocer las magdalenas durante 15 minutos. Al sacarlo, póngalo boca abajo y dele un golpecito sobre la encimera para extraer las magdalenas. Déjelas enfriar sobre una rejilla de repostería y manténgalas a temperatura ambiente hasta la hora de servir.

Acompañar los cócteles a base de whisky



1 Canapés de queso gouda con comino, pepino e higos secos

PARA 4 PERSONAS (12 CANAPÉS)
PREPARACIÓN: 10 MIN

200 g de gouda al comino ■ 12 rebanadas de baguette con cereales ■ 1/2 pepino mediano ■ 3 higos secos ■ 3 pizcas de semillas de comino ■ Pimienta recién molida

1 Corte 12 lonchas de gouda al comino. Con un cuchillo, córtelas para que tengan la misma medida que las rebanadas de pan.

2 Pele el medio pepino y córtelo longitudinalmente en 12 láminas finas. Sazone

con pimienta y unas semillas de comino.

3 Corte cada higo en cuatro trozos.

4 Coloque sobre cada rebanada de pan 1 loncha de gouda al comino y 1 lámina de pepino doblada por la mitad. Corone con 1/4 de higo.

2 Chips de batata, salsa gorgonzola y palitos de verduras

PARA 4 PERSONAS (12 CANAPÉS)
PREPARACIÓN: 30 MIN

COCCIÓN: 10 MIN APROX.

1/2 pepino ■ 1 zanahoria ■ 2 ramas de apio ■ 1/2 coliflor ■ 1 batata (de unos 300 g) ■ Aceite para freír ■ 60 g de pacanas

PARA LA SALSA GORGONZOLA

10 cl de nata líquida ■ 200 g de queso gorgonzola ■ 15 cl de nata líquida espesa ■ 1 cucharadita de salsa Worcestershire ■ 5 ramas de perejil ■ Sal y pimienta recién molida

1 Pele el medio pepino, la zanahoria y la rama de apio. Lávelos. Corte las verduras en tiras de unos 8 cm de lar-

go y 1 cm de ancho. Corte la coliflor en pequeños ramilletes, lávelos y séquelos. Reparta todas las verduras en boles pequeños y póngalos en la nevera.

2 Prepare la salsa. Meta una ensaladera 5 minutos en el congelador. Vierta la nata líquida bien fría en la ensaladera helada. Monte la nata. Corte el gorgonzola en trozos y, con la ayuda de la batidora, mézclelos con la nata y la salsa Worcestershire. Lave las hojas de perejil. Píquelas e incorpórelas a la mezcla. Sazone con sal y pimienta. Tritúrelo y mézclelo con la nata montada. Reserve en la nevera.

3 Pele la batata. Lávela, séquela y córtela en láminas muy finas. Ponga el aceite a calentar. Dore las chips de batata en varias tandas durante 2 o 3 minutos. Escorra el aceite sobre papel absorbente.

4 Encienda el gratinador del horno.

5 Trocee bien las pacanas. A continuación, póngalas encima de la bandeja del horno y tuéstelas 2 o 3 minutos bajo el gratinador.

6 Esparza los trozos de las pacanas tostadas por encima de las chips de batata. Finalmente, sirva éstas acompañadas de las varitas de verduras y la salsa gorgonzola.

3 Minibrochetas de jamón de York con orejones

PARA 4 PERSONAS (24 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 10 MIN

COCCIÓN: 10 MIN

1 loncha de jamón de York de 1,5 cm de grosor ■ 4 orejones ■ 15 cl de agua ■ 1 bolsita de té Earl Grey

1 Lleve el agua a ebullición en un cazo. En cuanto hierva, retirela del fuego e introduzca la bolsita de té. Deje reposar 4 minutos y retire la bolsita.

2 Ponga el cazo a calentar a fuego lento. Añada los orejones y déjelos cocer 10 minutos. Escúrralos con un escurridor y déjelos enfriar.

3 Retire toda la grasa y la piel del jamón de York. Córtelo en 24 dados. Seque los orejones sobre papel absorbente y pártalos en seis trozos cada uno.

4 Ensarte en los pinchos de madera 1 dado de jamón de York y 1 trozo de

orejón. Coloque las minibrochetas en un plato hondo y cúbralas con film transparente. Conserve en la nevera hasta la hora de servir.

4 Minisandwiches con ensalada de col y beicon

PARA 4 PERSONAS (8 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 30 MIN

COCCIÓN: 3 MIN APROX.

REFRIGERACIÓN: 4 H

3 rebanadas grandes de pan de molde ■ 100 g de beicon ■ 1 cucharadita de aceite de cacahuete

PARA LA ENSALADA DE COL

1 yema de huevo ■ 15 cl de aceite de cacahuete ■ 1/2 cucharadita de zumo de limón

2 pizcas de semillas de comino (opcional) ■ 2 cucharadas soperas de nata líquida espesa ■ 1 zanahoria mediana ■ 1/4 de col blanca ■ Sal y pimienta recién molida

1 Prepare la ensalada de col. Ponga la yema de huevo en una ensaladera y vierta un chorrito de aceite mientras remueve con una cuchara de madera. Añada el zumo de limón. Sazone con sal y pimienta y añada las semillas de comino. Agregue la nata líquida. Pele la zanahoria, lávela y rállela con los agujeros medianos del rallador. Lave la col, séquela y córtela en láminas muy finas.

A continuación, mezcle las verduras y la salsa en la ensaladera. Mantenga 4 horas en la nevera.

2 Corte el beicon bien menudo. Caliente aceite a fuego vivo en una sartén pequeña. Fría el beicon durante 2 o

3 minutos sin dejar de remover. Escúrralo sobre papel absorbente.

3 Encienda el gratinador del horno. Tueste las rebanadas de pan de molde por ambos lados. Retire la corteza y corte cada rebanada en 8 para obtener 8 pequeños triángulos.

4 Ponga una capa de ensalada sobre un triángulo de pan de molde. Cúbralo con otro triángulo de pan. Ponga encima otra capa de ensalada y esparza un poco de beicon. Cubra con un tercer triángulo. Una las tres piezas con un palillo. Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes hasta obtener las 8 unidades.

5 Pastelillos de chocolate con guindas

PARA 4 PERSONAS (16 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 15 MIN

COCCIÓN: 30 MIN APROX.

60 g de chocolate a la taza ■ 125 g de mantequilla ■ 50 g de pacanas picadas ■ 2 huevos ■ 200 g de azúcar en polvo ■ 60 g de harina suelta ■ 16 guindas al natural (o cerezas en almíbar)

1 Con un cuchillo de sierra, pique el chocolate sobre una tabla. Ponga un bloque de mantequilla de 110 g y el chocolate picado en un cazo. Coloque éste dentro de una cazuela con agua caliente hasta media altura para hacer un baño maría. Caliente a fuego medio.

Deje derretir lentamente la mantequilla con el chocolate. Retire el cazo. Mézclelo todo y deje enfriar.

2 En una ensaladera, bata los huevos con el azúcar en polvo durante 4 minutos. Vierta la mezcla de chocolate y las pacanas picadas mientras remueve con una cuchara de madera. Agregue la harina esparciéndola bien sin dejar de remover.

3 Precaliente el horno a 180 °C.

4 Con la ayuda de un pincel, unte un molde cuadrado de 20 cm de diámetro con los 15 g restantes de mantequilla. Vierta la masa en el molde de forma re-

gular y luego golpee suavemente la base sobre la encimera para que se asiente la masa. Ponga el molde en el horno y deje cocer 25 minutos.

5 Al sacar los pastelillos del horno, déjelos enfriar en el molde. Luego retire del molde y deje enfriar. Corte los pastelillos en 16 dados.

6 Escorra las guindas y coloque 1 sobre cada pastelillo. Mantenga a temperatura ambiente hasta la hora de servir.

Acompañar los cócteles a base de ron



1 Tartaletas de salmonete con fondue de pimienta

PARA 4 PERSONAS: (8 TARTALETAS)

PREPARAR LA VÍSERA

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 12 + 30 MIN APROX.

ADOBO: 12 H

150 g de filetes de salmonete ■ 3 cucharadas soperas de aceite de oliva ■ 1 cucharadita de vinagre de vino tinto ■ 1 cucharada soperas de vino blanco seco ■ 2 cucharadas soperas de agua ■ 1 rama de tomillo ■ 1 rama de romero ■ 2 ramas de perejil ■ 1 hoja de laurel ■ 4 pizcas de guindilla ■ 1/4 de pimienta verde ■ 1/4 de pimienta roja ■ 10 g de mantequilla ■ 75 g de masa quebrada ■ Sal y pimienta recién molida

1 Retire las espinas de los filetes de salmonete. Ponga 1 cucharada de aceite

en una sartén y caliente a fuego vivo. Fría los filetes 1 minuto por cada lado y resérvelos en un plato hondo. Sazone con sal y pimienta. Vierta 1 cucharada de aceite en la sartén. Añada el vinagre, el vino, el agua, las hierbas y 2 pizcas de guindilla. Lleve a ebullición y deje cocer 10 minutos a fuego lento. Vierta este jugo sobre los filetes de pescado y cúbralos con film transparente. Reserve en la nevera hasta el día siguiente.

2 El día en cuestión, prepare la fondue de pimienta. Lave y corte los pimientos en dados de unos 3 mm. Ponga 1 cucharada de aceite a calentar en una sartén. Saltee los dados de pimienta

10 minutos y rocíelos con 1 o 2 cucharadas de agua. Sazone con sal, pimienta y 2 pizcas de guindilla.

3 Precaliente el horno a 210 °C.

4 Unte con mantequilla 8 tartalelas de 8 cm y rellénelas con la masa. Pinche la masa con un tenedor. Cubra las tartalelas con papel sulfurizado y unas legumbres. Meta 20 minutos en el horno. Saque del molde y deje enfriar.

5 Escorra los filetes de salmonete. Córtelos en tiras de 0,5 cm. En el último momento, reparta la fondue de pimienta entre las tartalelas y coloque encima las tiras de salmonete. Decore con unas flores de tomillo.

2 Volovanes de pollo con plátano

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 10 MIN

COCCIÓN: 20 MIN APROX.

300 g de pechuga de pollo (sin piel) ■ 1 cebolla ■ 2 dientes de ajo ■ 1 cucharada soperas de aceite de oliva ■ 2 pizcas de comino ■ 200 g de pulpa de tomate (en conserva) ■ 15 cl de leche de coco ■ 10 cl de agua ■ 1 plátano pequeño ■ 1 cucharada soperas de coco rallado ■ Sal y pimienta recién molida

1 Corte las pechugas de pollo en diagonal en tiras de aproximadamente 1 cm. Luego córtelas en dados y sazónelas con sal y pimienta.

2 Pele la cebolla y píquela. Pele el ajo y májelo. Ponga aceite a calentar a fuego vivo en una sartén. Dore los dados de pollo 3 minutos y después sáquelos de la sartén. Añada la cebolla picada, el ajo majado y el comino. Mezcle durante 2 minutos y luego agregue la pulpa de

tomate, la leche de coco y el agua. Mezcle de nuevo y rehogue durante 5 minutos. Lleve a ebullición y deje hervir a fuego lento 10 minutos.

3 Pele el plátano y córtelo en rodajas. Póngalas en la sartén. Mézclelo todo, tápelos y retire la sartén del fuego.

4 Reparta los dados de pollo en 4 cucharas grandes (o 4 boles pequeños) y espolvóreelos con coco rallado. Sirva caliente, templado o frío con palillos.

3 Gambas y piña a la criolla

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 30 MIN

COCCIÓN: 20 MIN APROX.

16 gambas medianas sin pelar ■ 1 cebolla grande ■ 3 tomates ■ 2 dientes de ajo ■ 1 pimienta verde fresco pequeño ■ 1 cucharada soperas de aceite de cacahuete ■ 1 pizca de azafrán ■ 1/2 piña ■ Sal y pimienta recién molida

1 Pele la cebolla, córtela por la mitad y luego en aros finos. Lave los tomates y córtelos en ocho trozos. Pele los dientes de ajo, córtelos por la mitad y májelos.

Lave el pimiento, séquelo, córtelo por la mitad, retire las semillas y, finalmente, trocéelo bien fino.

2 Ponga aceite a calentar a fuego vivo en una sartén. Añada los aros de cebolla. Remueva 2 minutos y añada los trozos de tomate, el azafrán, el pimiento picado y el ajo majado. Sazone con sal y pimienta. Mezcle y rehogue a fuego lento 10 minutos.

3 Mientras, prepare la piña. Introduzca 2 cm de la hoja de un cuchillo de punta para extraer la pulpa en trozos simi-

lares. Recoja el zumo y viértalo en la sartén.

4 Lave las gambas y escúrralas. Retírelas las cabezas y la piel. Eche las gambas en la sartén y fríalas a fuego lento 5 minutos. Añada los trozos de piña. Lleve a ebullición, retire del fuego y deje enfriar.

5 En un pincho de madera, ensarte 1 trozo de piña, 1 gamba y 1 trozo de piña. Por último, coloque las minibrochetas en el interior de la cáscara vacía de la piña y síralas.

4 Verduritas encurtidas a la cúrcuma

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 20 MIN APROX.

2 zanahorias ■ 1/2 pepino ■ 1/2 coliflor ■ 100 g de judías verdes ■ 1 cebolla grande ■ 2 dientes de ajo ■ 1 cucharadita de jengibre molido ■ 1/2 cucharadita de cúrcuma molida ■ 1 pizca de guindilla ■ 2 cucharadas soperas de aceite de cacahuete ■ 1 cucharada soperas de zumo de limón ■ Sal

1 Pele las zanahorias y el medio pepino, y córtelos en trozos de unos 4 cm. Retire las semillas del pepino. Corte los trozos de verduras en palitos.

2 Corte la mitad de la coliflor en ramilletes. Corte las judías verdes longitudinalmente y divídalas en palitos de 4 cm. Lávelas y escúrralas.

3 Pele y pique la cebolla.

4 Pele los dientes de ajo y pártalos en cuatro trozos. Póngalos en un bol con el jengibre, la cúrcuma, la guindilla y la sal. Píquelos todo con una mano de mortero de modo que se forme una masa.

5 Caliente 1 cucharada de aceite a fuego vivo en una sartén. Rehogue 10 minutos los palitos de zanahoria, los de judía verde y los ramilletes de coliflor sin dejar de remover. Eche las verduras

en una ensaladera. Ponga los palitos de pepino en la sartén y fríalos 3 minutos. Viértalos en la ensaladera.

6 Ponga el resto del aceite en la sartén y caliéntelo a fuego vivo. Eche la cebolla picada, dórela durante 2 minutos y agregue la mezcla de especias. Rehogue otros 3 minutos sin dejar de remover.

7 Retire la sartén del fuego. Añada las verduras y el zumo de limón a la sartén, y mézclelo todo bien. Deje enfriar y mantenga a temperatura ambiente hasta el último momento. Sirva en 4 boles pequeños con palillos.

5 Minihojaldres de vainilla

PARA 4 PERSONAS (8 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 20 MIN APROX.

25 cl de leche entera ■ 1/2 vaina de vainilla ■ 3 yemas de huevo ■ 75 g de azúcar en polvo ■ 20 g de harina ■ 4 hojas de pasta filo ■ 30 g de mantequilla ■ 2 cucharadas soperas de azúcar glas

1 Prepare la crema. Parta la vaina de vainilla por la mitad y ralle las semillas. Ponga la leche, la vaina de vainilla y las semillas en un cazo y lleve a ebullición. Mezcle las yemas de huevo con el azú-

car en una ensaladera. Añada la harina. Remueva y vierta encima la leche hirviendo mientras bate la mezcla con energía. Remueva la crema en el cazo. Ponga a fuego medio y remueva hasta que la crema se espese. Retírela del fuego y cúbrala con film transparente. Deje enfriar y retire la vaina de vainilla.

2 Precaliente el horno a 240 °C.

3 Derrita la mantequilla a fuego lento en un cazo.

4 Superponga 2 hojas de pasta filo y corte 12 cuadrados de 5 cm de lado. Unte li-

geramente con mantequilla los 24 cuadrados obtenidos. Superpóngalos de 2 en 2. Proceda del mismo modo con las otras 2 hojas de pasta filo. Recubra la placa del horno con papel sulfurizado. Coloque los 24 cuadrados juntos y espolvóreelos con 1 cucharada de azúcar glas tamizado. Caliente en el horno 7 u 8 minutos para caramelizarlos. Deje enfriar.

5 Extienda una capa de crema sobre 16 cuadrados. Superpóngalos de 2 en 2 con cuidado y corone con los 8 últimos. Espolvóreelos con azúcar glas tamizado.

Acompañar los cócteles a base de tequila



1 Alitas de pollo tex-mex

PARA 4 PERSONAS (16 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 45 MIN APROX.

ADOBO: 2 H

16 alitas de pollo ■ 2 o 3 ramas de cilantro ■ Sal y pimienta recién molida

PARA EL ADOBO

2 cebollas ■ 2 dientes de ajo ■ 1 cucharada sopera de aceite de oliva ■ 2 pimientos rojos pequeños ■ 200 g de pulpa de tomate (en conserva) ■ 15 cl de agua ■ 2 cucharadas soperas de vinagre de vino ■ 2 cucharadas soperas de azúcar en polvo ■ 1 cucharadita de cayena ■ Sal

1 Prepare el adobo. Pele las cebollas y el ajo, y píquelos bien menudos. Ponga el aceite de oliva a calentar a fuego me-

dio en una sartén. Rehogue la cebolla y el ajo durante 5 minutos removiendo de vez en cuando.

2 Lave los pimientos y séquelos. Pártalos por la mitad y retire las semillas. Píquelos bien finos.

3 Eche en la sartén la pulpa de tomate, los pimientos picados, el agua, el vinagre, el azúcar y la cayena. Sazone con sal. Baje el fuego, tape un poco la sartén y rehogue durante 20 minutos. Deje enfriar.

4 Ponga las alitas de pollo juntas en un plato hondo. Sazónelas con sal y pimienta, y cúbralas con el adobo. Deje 2 horas en un lugar fresco.

5 Precaliente el horno a 200 °C.

6 Escorra las alitas, distribúyalas sobre la rejilla del horno y ponga ésta encima de la grasería. Deje cocer 10 minutos. Saque la rejilla y la grasería del horno. Rocíe nuevamente con el adobo y meta en el horno otros 10 minutos más.

7 Ponga el horno a gratinar. Coloque la rejilla y la grasería bajo el gratinador y deje que las alas se doren unos 3 minutos por cada lado.

8 Coloque las alas en un plato y decórelas con el cilantro. Sírvalas templadas o frías.

2 Chips de maíz y queso fresco al pimiento rojo

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 10 MIN

COCCIÓN: 30 MIN

300 g de chips de maíz ■ 300 g de queso fresco ■ 1 pimiento rojo ■ 3 pizcas de pimienta ■ 1 guindilla pequeña ■ Sal y pimienta recién molida

1 Precaliente el horno a 210 °C.

2 Lave el pimiento y séquelo. Cubra la bandeja del horno con papel de alumi-

nio y coloque los pimientos encima. Métalos 30 minutos en el horno y deles la vuelta 2 o 3 veces.

3 Meta el pimiento en una bolsa de plástico y ciérrela. Manténgalo así hasta que se enfríe. Sáquelo de la bolsa y pártalo por la mitad. Vacíe el agüilla de su interior y retire las semillas, el pedúnculo y la piel. Corte la pulpa en trozos y páselos por la batidora.

4 Mezcle el queso fresco y el puré de pimiento en un bol grande. Sazone con sal y pimienta. A continuación, mezcle con una guindilla y conserve en la nevera hasta la hora de servir.

5 Ponga los chips de maíz en un bol. Sírvalos acompañados con el queso fresco al pimiento.

3 Escabeche de merluza marinada a la lima y al zumo de naranja

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 20 MIN

MACERACIÓN: 4 H

200 g de filete de merluza ■ 4 limas (o limones) ■ 1 naranja sin tratar ■ 1 cebolla ■ 2 dientes de ajo ■ 4 pizcas de pimienta en polvo ■ 6 ramitas de cebolleta ■ Sal y pimienta recién molida

1 Lave los filetes de merluza con agua fría y séquelos con papel absorbente. Retire las espinas con unas pinzas de

depilar. Trocee el pescado en dados de unos 0,5 cm de grosor y póngalos en un bol.

2 Corte la parte superior de las limas para hacer las tapas y 0,5 cm de la base para que se sostengan de pie. Con la ayuda de un cuchillo, retire toda la pulpa de las limas. Pásela por la batidora y reserve 10 cl de zumo.

3 Tome una piel de naranja y córtela en forma de palitos. Exprima la naranja para obtener 10 cl de zumo.

4 Vierta el zumo de lima y de naranja sobre los dados de pescado.

5 Pele la cebolla y los dientes de ajo. Pique la cebolla y maje el ajo. Ponga el ajo majado y la cebolla picada en el bol. Sazone con sal, pimienta y guindilla. Mezcle bien y tape el bol con film transparente. Conserve 4 horas en la nevera.

6 Lave la cebolleta y píquela bien fina en el bol. Mézclelo todo bien y reparta el escabeche entre las limas vacías. Decore con los palitos de naranja.

4 Panaché de guacamole con salsa de tomate

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 5 MIN APROX.

PARA LA SALSA DE TOMATE

2 tomates grandes ■ 1 cebolla pequeña ■ 1 diente de ajo ■ 1 pimiento verde ■ 1 cucharada sopera de aceite de oliva ■ Sal

PARA EL GUACAMOLE

2 aguacates ■ 8 ramitas de cilantro (opcional) ■ 1 cucharada sopera de zumo de limón ■ 2 cucharadas soperas de aceite de oliva ■ 2 pizcas de guindilla molida ■ 4 pimientos verdes pequeños ■ Sal y pimienta recién molida

1 Prepare la salsa de tomate. Con la punta de un cuchillo, realice un peque-

ño corte en forma de cruz en la base de los tomates. Sumérjalos 30 segundos en agua hirviendo. Escúrralos y luego lávelos con agua fría. Pélelos, córtelos en cuatro trozos y retire las semillas.

2 Pele la cebolla y el diente de ajo, y córtelos en trozos. Lave el pimiento y séquelo. Pártalo por la mitad y retire las semillas. Haga un puré con los trozos de tomate, la cebolla, el ajo y la pimienta. Sazone con sal.

3 Ponga aceite a calentar a fuego vivo en una sartén. Añada la salsa de tomate. Cuézala durante 5 minutos removiendo con una cuchara de madera. Deje enfriar.

4 Prepare el guacamole. Lave el cilantro y séquelo. Retire las ramas y corte las hojas con unas tijeras. Parta los aguacates por la mitad y retire los huesos. Pele los aguacates y trocéelos. Mézclelos en la batidora con el zumo de limón, el aceite de oliva, la guindilla molida y el cilantro cortado. Sazone con sal y pimienta.

5 Tome 4 vasos grandes de cristal y ponga una primera capa de guacamole, otra de salsa de tomate, seguidamente, otra de guacamole y para terminar, una última capa de salsa de tomate. Decore con pimientos verdes pequeños y sirva con cucharillas.

5 Fresas coronadas con chocolate

PARA 4 PERSONAS (12 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 10 MIN

12 fresas ■ 100 g de chocolate a la taza

1 Lave las fresas con el pedúnculo y séquelas con cuidado. Seguidamente, retire los pedúnculos.

2 Con un cuchillo de sierra, trocee el chocolate bien fino sobre una tabla y ponga los trocitos en un cazo. Coloque éste dentro de una cazuela con agua ca-

liente hasta media altura para hacer un baño maría. Caliente a fuego medio y deje que el chocolate se vaya derritiendo sin remover.

3 Retire el cazo de la cazuela. Remueva bien el chocolate para evitar que queden grumos.

4 Acto seguido, ponga el cazo inclinado sobre un paño de cocina doblado en 4. Moje cada fresa hasta la mitad, por el lado de la punta, en el chocolate derre-

tido. Hágalas girar dentro del chocolate. Coloque de inmediato las fresas coronadas con chocolate en un plato. Deje 20 minutos en la nevera para que el chocolate se endurezca.

5 Saque el plato de la nevera y conserve en un lugar fresco hasta que llegue el momento de servir.

Acompañar los cócteles a base de brandy



1 Panaché de mejillones de vivero con jamón

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 10 MIN APROX.

800 g de mejillones de vivero ■ 1 loncha de jamón de 1,5 cm de grosor ■ 1 chalota ■ 3 ramitas de perejil ■ 10 g de mantequilla ■ 15 cl de vino blanco seco ■ Pimienta recién molida

1 Raspe los mejillones si es necesario y lávelos con abundante agua. Escúrralos.
2 Pele la chalota y píquela bien fina. Lave el perejil, séquelo bien y pique las hojas.

3 Caliente la mantequilla a fuego medio en una olla. Añada la chalota y remueva durante 2 minutos. Eche un chorro de vino blanco. Lleve a ebullición y deje hervir durante 3 o 4 minutos para reducir el volumen de líquido a la mitad.

4 Ponga los mejillones en la olla. Tápela y deje que hiervan a fuego vivo durante 3 o 4 minutos. Escorra los mejillones con un escurridor colocado sobre una ensaladera.

5 Retire los mejillones de su valva y colóquelos en la ensaladera con su jugo. Añada el perejil picado y remueva.

6 Retire la corteza del jamón. Corte la loncha en dados pequeños y agréguelos al recipiente. Por último, añada pimienta y mezcle.

7 Reparta la mezcla en cuatro boles pequeños. Rocé los mejillones con el jugo y sírvalos, templados o fríos, con cucharillas o palillos.

2 Lenguas de gato al parmesano

PARA 4 PERSONAS (12 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 5 MIN

COCCIÓN: 6 MIN APROX.

60 g de queso parmesano rallado ■ 1/2 cucharadita de harina suelta

1 Precaliente el horno a 240 °C.

2 Vierta el parmesano y la harina en un bol. Remueva con una cuchara de acero inoxidable levantando la mezcla varias veces para que no se formen grumos.

3 Cubra la bandeja del horno con una hoja de papel sulfurizado.

4 Tome 1 cucharadita rasa de la mezcla de parmesano y harina y, con una espátula, forme un disco de 7 u 8 cm de diámetro encima de la bandeja. Proceda del mismo modo para preparar las 6 primeras lenguas de gato al parmesano (procure que queden bien separadas entre sí).

5 Póngalas en el horno y cuézalas 3 o 4 min. En cuanto las saque del horno,

retire cuidadosamente 2 lenguas con una espátula y apóyelas en un rodillo. Retire las otras 4 sin tratar de curvarlas, puesto que ya se habrán endurecido. Déjelas enfriar.

6 Prepare otra tanda de 6 lenguas de gato siguiendo los mismos pasos.

7 Guarde las lenguas en un recipiente hermético hasta la hora de servir.

3 Milhojas de foie gras con alcachofas y judías verdes

PARA 4 PERSONAS (8 MILHOJAS)

PREPARACIÓN: 30 MIN

COCCIÓN: 30 MIN APROX.

200 g de foie gras semicocido (o mousse de foie gras) ■ 2 alcachofas ■ 60 g de judías verdes extrafinas ■ 1 limón ■ 2 rebanadas grandes de pan de molde ■ Sal y pimienta recién molida

1 Parta el tronco de las alcachofas para quitar los filamentos y corte la base. Exprima el limón. En un recipiente, ponga 2 litros de agua, el zumo de limón y las dos mitades del limón exprimido, y lleve a ebullición. En cuanto hierva, sazone con sal y ponga las alca-

chofas unos 30 minutos en el agua. Compruebe la cocción pinchando las bases con un cuchillo. Escorra las alcachofas poniéndolas boca abajo en un escurridor y luego lávelas con agua fría.
2 Corte los extremos de las judías y lávelas. Cuézalas 8 minutos en agua hirviendo con sal. Escúrralas y póngalas en un recipiente grande con agua y hielo. Escúrralas de nuevo y córtelas en tiras de 5 cm.

3 Quite las hojas de las alcachofas y retire la pelusa. Corte las bases en 8 cuadrados de unos 5 cm de lado y 0,5 cm de grosor.

4 Divida el foie gras en 8 cuadrados de 5 cm de lado y envuelva los trozos con film transparente.

5 Encienda el gratinador del horno.

6 Retire la corteza de las rebanadas de pan de molde. Córtelas en 4 trozos y tuéstelas ligeramente por ambos lados.

7 Ponga un trozo de foie gras sobre cada porción de pan. Sazone ligeramente con sal y pimienta. Ponga encima un cuadrado de alcachofa y una capa de tiras de judías verdes en paralelo. Sirva los milhojas fríos.

4 Bizcocho de pistacho

PARA 4 PERSONAS (12 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 40 MIN

170 g de pistachos sin cáscara ■ 60 g de fécula de maíz ■ 150 g de azúcar en polvo ■ 2 pellizcos de sal ■ 4 claras de huevo ■ 10 g de mantequilla ■ 1 cucharada sopera de azúcar glas

1 Precaliente el horno a 150 °C.

2 Ponga los pistachos en el vaso de la batidora. Píquelos hasta obtener un polvo fino y raspe de vez en cuando los bordes del vaso. Reserve 1 cucharada sopera de polvo de pistacho para deco-

rar. Vierta el resto en un bol. Añada la fécula de maíz, 75 g de azúcar y una pizca de sal. Mézclelo todo bien

3 Monte las claras a punto de nieve con la segunda pizca de sal y añada los 75 g de azúcar restantes.

4 Agregue con cuidado 1/3 de las claras en la mezcla de pistachos y, posteriormente, añada el resto de las claras hasta que la mezcla quede homogénea.

5 Unte con mantequilla un molde para pasteles de 20 cm de diámetro. Seguidamente, vierta la masa dentro y métala en el horno 40 minutos.

6 Cuando lo saque del horno, deje enfriar el bizcocho 5 minutos antes de desmoldarlo y ponerlo en un plato. Déjelo enfriar.

7 Corte el bizcocho de pistacho en 12 porciones. Espolvoréelas con azúcar glas con la ayuda de un colador fino y después con el polvo de pistacho reservado. Mantenga a temperatura ambiente hasta la hora de servir.

5 Petisús con frambuesas y nata

PARA 4 PERSONAS (12 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 10 MIN

12 petisús (comprados en la pastelería) ■ 125 g de frambuesas ■ 15 cl de nata líquida ■ 1 cucharada sopera de azúcar glas

1 Ponga un bol en el congelador durante 5 minutos para helarlo y montar la nata fácilmente.

2 Tamice el azúcar glas sobre otro bol con un colador fino.

3 Vierta la nata líquida bien fría en el bol helado. Con una batidora, monte la nata. Cuando empiece a adquirir consistencia, añada el azúcar tamizado. Siga batiendo hasta que la nata adquiera más firmeza y esté cremosa.

4 Corte la parte superior de los petisús para hacer las tapas. Coloque los petisús en una bandeja. Ponga 2 o 3 frambuesas en cada uno y añada una

cucharada de nata encima. Tápelos y consérvelos en un lugar fresco hasta la hora de servir.

Acompañar los cócteles a base de champán o cava



1 Láminas de vieiras con caviar

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 10 MIN

COCCIÓN: 10 MIN APROX.

12 vieiras frescas (o congeladas) ■ 15 g de caviar (o sucedáneo de caviar) ■ 15 g de mantequilla ■ Sal y pimienta recién molida

PARA LA SALSA

40 g de mantequilla ■ 1 cucharada sopera de agua ■ 1 cucharadita de zumo de limón ■ 1 cucharada sopera de nata líquida ■ Sal y pimienta recién molida

1 Lave las vieiras con agua fría y después séquelas. Retire el pequeño músculo del lateral. Corte cada vieira en dos láminas, de modo que una de ellas conserve la parte roja.

2 Precaliente el horno a 180 °C.

3 Derrita la mantequilla en una sartén a fuego lento. Con un pincel, unte el fondo de una fuente para gratinar con un poco de mantequilla. Reparta las vieiras de modo que no se toquen entre sí. Cubra con una fina capa de mantequilla líquida y sazone con sal y pimienta. Meta en el horno 2 minutos. Retire las vieiras de la fuente y deposítelas sobre papel absorbente.

4 Prepare la salsa. Corte la mantequilla en pequeñas porciones. Ponga agua en un cazo, llévela a ebullición y añada el zumo de limón. En cuanto la mezcla empiece a hervir, añada unos trocitos de mantequilla y remueva enérgicamente con un batidor manual. Agregue el resto de la mantequilla poco a poco. Añada la nata y sazone con sal y pimienta. Añada las vieiras y báñelas en la salsa. Deje enfriar.

5 Reparta las vieiras en cuatro cucharas de porcelana (o cuatro boles pequeños). Espolvoree con un poco de caviar.

2 Muselina de berros con langostinos asados

PARA 4 PERSONAS (4 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 15 MIN APROX.

1 manojo de berros ■ 4 langostinos frescos (o congelados) ■ 1 cucharada sopera de vinagre ■ 15 g de mantequilla ■ 20 cl de nata líquida ■ 1 cucharada sopera de aceite de oliva ■ 2 ramitas de perifollo ■ Sal y pimienta recién molida

1 Corte las ramas de berro, lave bien las hojas en agua con vinagre y escúrralas. 2 Ponga la mantequilla a calentar a fuego medio en una sartén. Añada las

hojas de berro y remueva durante 2 minutos. Agregue la nata y sazone con sal y pimienta. Rehogue durante otros 2 o 3 minutos.

3 Lave los langostinos con agua fría y escúrralos. Retire las cabezas y pélelos. Corte la carne del dorso y extraiga el pequeño hilo negro.

4 Ponga el aceite a calentar a fuego vivo en una sartén pequeña. Saltee los langostinos durante unos 2 minutos por cada lado. Sazone con sal y pimienta. Seque los langostinos sobre

papel absorbente. Pártalos por la mitad a lo largo y luego córtelos de nuevo por la mitad a lo ancho.

5 Reparta la muselina de berros en cuatro vasitos o boles pequeños. Coloque unos trozos de langostino en el centro y decore con unas briznas de perifollo. Sirva este aperitivo tibio y con cucharitas.

3 Tartaletas de queso de cabra al horno con pesto

PARA 4 PERSONAS (16 TARTALETAS)

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 20 MIN APROX.

200 g de queso de cabra fresco y cremoso ■ 175 g de masa quebrada ■ 15 g de mantequilla ■ 1 cucharadita de tomillo troceado ■ 8 tomates cherry ■ Sal y pimienta recién molida

PARA EL PESTO

15 hojas de albahaca fresca ■ 1 diente de ajo ■ 15 g de piñones ■ 5 cl de aceite de oliva ■ 20 g de parmesano rallado ■ 2 pizcas de sal gorda ■ Pimienta recién molida

1 Prepare el pesto. Lave las hojas de albahaca y séquelas. Pele el diente de ajo, tro-

céelo y póngalo en la batidora. Añada las hojas de albahaca, los piñones, la sal gorda y la pimienta. Mezcle 2 minutos y agregue la mitad del aceite. Remueva bien y añada el parmesano y el resto del aceite. Mezcle de nuevo hasta obtener una salsa poco espesa. Reserve el pesto en un bol.

2 Precaliente el horno a 180 °C.

3 Desmenuce el queso de cabra junto con el tomillo en un plato hondo con la ayuda de un tenedor. Sazone con sal y pimienta.

4 Unte con mantequilla 16 moldes de tartaletas de 6 cm de diámetro. Llène los moldes de masa quebrada y pinche

la masa con un tenedor. Cúbrela con papel sulfurizado y legumbres. Meta 4 minutos en el horno.

5 Con la ayuda de una espátula, extiéndala bien sobre la masa semicocida de cada tartaleta 1/2 cucharadita de pesto y 1 cucharada sopera de queso de cabra. Meta de nuevo en el horno y cueza unos 10 minutos. Ponga la rejilla bajo el gratinador y dore las tartaletas por encima 2 o 3 minutos.

6 Corte los tomates cherry en 6 trozos. Saque las tartaletas del molde. Coloque en el centro de cada una tres trocitos de tomate. Sirvalas calientes o tibias.

4 Ajedrezado de pan con foie gras y arándanos

PARA 4 PERSONAS (8 CANAPÉS)

PREPARACIÓN: 20 MIN

4 rebanadas de pan de especias ■ 200 g de foie gras semicocido (o mousse de foie gras) ■ 4 cucharadas soperas de arándanos (en conserva o naturales) ■ Pimienta recién molida

1 Retire la corteza de las rebanadas de pan de especias. Parta cada rebanada en cuatro cuadrados.

2 Corte una porción de foie gras en 16 cuadrados del mismo tamaño que los cuadrados de pan. Coloque los cuadrados de foie gras sobre los 16 canapés de pan de especias y cubra con film transparente.

3 Escorra los arándanos y déjelos sobre papel absorbente.

4 En el último momento, retire el film transparente de los canapés de foie gras. Con una cucharilla, reparta cuidadosamente los arándanos sobre la mitad de la superficie de los 16 canapés.

5 Pastelitos de crêpes soufflés con naranja

PARA 4 PERSONAS (8 PORCIONES)

PREPARACIÓN: 15 MIN

COCCIÓN: 35 MIN APROX.

PARA LA CREMA

20 g de fécula de maíz ■ 10 g de mantequilla ■ El zumo de 2 naranjas ■ El zumo de 1 limón ■ 160 g de azúcar en polvo ■ 2 huevos ■ 50 g de almendras enteras ralladas

PARA LA MASA DE LAS CRÊPES

3 huevos ■ 40 g de azúcar en polvo ■ 35 g de harina suelta ■ 15 g de nata líquida ■ 60 g de mantequilla

1 Prepare la crema. Diluya la fécula en 2 cucharadas soperas de agua. Derrita la mantequilla en un cazo. Ponga el zumo de naranja y el de limón en otro cazo,

añada el azúcar y caliente a fuego lento 3 minutos. Agregue los huevos y bata enérgicamente 2 minutos. Incorpore la fécula diluida y la mantequilla derretida. Bata todo bien hasta que la crema no se pegue en las paredes del cazo.

2 Dore las almendras en una sartén y trocéelas.

3 Prepare la masa de las crêpes. Ponga en un bol las yemas de huevo y 20 g de azúcar. Remueva 2 minutos y añada la harina. Mezcle de nuevo e incorpore la crema. Monte las claras a punto de nieve en un bol. Añada los 20 g de azúcar restantes. Eche las claras montadas con cuidado en el bol.

4 Derrita 10 g de mantequilla en una sartén de 18 cm de diámetro. Vierta

unas 4 cucharadas soperas de masa. Deje que la crêpe se haga 2 o 3 minutos. Derrita 10 g de mantequilla en otra sartén del mismo tamaño. Dele la vuelta y deje que se haga por el otro lado otros 2 o 3 minutos. Proceda del mismo modo con el resto de la masa hasta elaborar tres crêpes.

5 Unte 1 crêpe con una capa de crema. Ponga otra crêpe encima y otra capa de crema. Coloque encima la tercera crêpe. Con una espátula, cubra el contorno del pastel con la crema restante y con las almendras tostadas y troceadas. Conserve en la nevera hasta última hora. Corte el pastel en 16 trozos.

Acompañar los cócteles a base de otros alcoholes



1 Dados de polenta con jamón

PARA 4 PERSONAS (16 DADOS)

PREPARACIÓN: 15 MIN

COCCIÓN: 15 MIN APROX.

50 g de polenta precocinada ■ 2 lonchas grandes de jamón ■ 25 cl de agua ■ 3 cucharadas soperas de aceite de oliva ■ 8 hojitas de salvia ■ Sal y pimienta recién molida

1 Ponga agua en un cazo y llévela a ebullición. Sazone con sal y añada 1 cucharada de aceite. Vierta la polenta bien esparcida en el agua hirviendo

mientras remueve con una cuchara de madera. Baje el fuego. Hierva la polenta sin dejar de remover durante 3 o 4 minutos.

2 Con la ayuda de un pincel, unte una fuente para gratinar con 1 cucharada de aceite. Vierta en la fuente una capa de polenta de 1 cm de grosor y alise la superficie con una espátula. Deje enfriar a temperatura ambiente.

3 Corte la polenta ya fría en rectángulos de unos 3 cm de longitud. Caliente

el resto del aceite a fuego vivo en una sartén. Dore los dados de polenta 3 minutos por cada lado. Déjelos secar sobre papel absorbente.

4 Lave las hojas de salvia y séquelas. Retire la corteza del jamón. Córtelo en tantas tiras como dados tenga. Enrolle cada dado con una tira de jamón. Sazone con pimienta y coloque encima una hojita de salvia. Sirva este aperitivo templado o frío y con palillos.

2 Bruschettas con mozzarella y alcachofas

PARA 4 PERSONAS (8 CANAPÉS)

PREPARACIÓN: 35 MIN

COCCIÓN: 40 MIN APROX.

16 lonchas de mozzarella ■ 8 rebanadas de un pan de hogaza pequeño ■ 50 g de roqueta ■ 1 diente de ajo ■ 1 tomate ■ 1 cucharada soperas de orégano ■ 1 cucharada soperas de aceite de oliva ■ 8 pizcas de guindilla ■ 16 aceitunas negras sin hueso ■ Sal y pimienta recién molida

PARA LAS ALCACHOFAS A LA ROMANA

8 alcachofas violetas pequeñas (tiernas) ■ 1 limón ■ 4 dientes de ajo ■ 8 ramas de perejil ■ 30 cl de vino blanco seco ■ 3 cucharadas soperas de aceite de oliva ■ 10 cl de agua

1 Prepare las alcachofas. Llene la mitad de un bol con agua y exprima el limón en él. Corte el tronco de las alcachofas dejando 4 cm del mismo. Pélelo. Retire las hojas hasta el cono central y recorte la base. Elimine la parte superior de las hojas restantes. Corte las alcachofas por la mitad en sentido vertical. Retire la pelusilla y ponga las alcachofas en el agua con limón.

2 Pele los 4 dientes de ajo. Píquelos bien finos junto con las hojas de perejil lavadas. Ponga el ajo y el perejil en una sartén. Vierta el vino, el aceite y el agua. Ponga las alcachofas escurridas en la

sartén. Sazone con sal y pimienta. Llévelas a ebullición y déjelas cocer a fuego lento unos 30 minutos. Escúrralas.

3 Encienda el gratinador del horno.

4 Lave y escurra la roqueta.

5 Tueste las rebanadas de pan por ambos lados. Corte el tomate por la mitad y unte el pan con él. Ponga 2 lonchas de mozzarella sobre cada bruschetta. Sazone con sal y pimienta y espolvoree con orégano. Eche un chorrito de aceite y gratine ligeramente. Ponga dos trozos de alcachofa encima de cada bruschetta. Sazone con guindilla y decore con roqueta y aceitunas.

3 Pirámide de langostinos con almendras y páprika

PARA 4 PERSONAS (8 UNIDADES)

PREPARACIÓN: 25 MIN

COCCIÓN: 35 MIN

8 langostinos frescos ■ 1 rebanada de pan de hogaza seco ■ 1 1/2 cucharada soperas de aceite de oliva ■ 15 g de almendras en polvo ■ 2 ramitas de perejil ■ 2 pizcas de páprika ■ Sal

PARA LA SALSA

2 tomates pequeños ■ 2 dientes de ajo ■ 30 g de almendras en polvo ■ 15 g de avellanas en polvo ■ 1 cucharadita de páprika ■ 2 cucharadas soperas de aceite de oliva ■ 1 cucharadita de vinagre de jerez ■ Sal y pimienta recién molida

1 Precaliente el horno a una temperatura de 200 °C.

2 Prepare la salsa. Lave los tomates y póngalos junto con los dientes de ajo enteros en una fuente para gratinar. Métalos en el horno 35 minutos. Pele los tomates y los dientes de ajo. Póngalos en el vaso de la batidora con la almendra y la avellana en polvo, la páprika, el aceite y el vinagre. Sazone con sal y pimienta. A continuación, bátalo todo bien y vierta la salsa resultante en un bol pequeño.

3 Lleve a ebullición 1,5 l de agua con un poco de sal. Lave los langostinos con agua fría y métalos en el agua hirviendo. Cuézalos 4 minutos y escúrralos. Retire las cabezas y pélelos. Ensarte los langostinos en los pinchos de madera.

4 Corte la rebanada de pan en dados. Caliente 1 cucharada de aceite a fuego vivo en una sartén. Dore los dados de pan unos 3 minutos y luego déjelos secar sobre papel absorbente.

5 Lave el perejil y píque bien las hojas. Ponga los dados de pan en el vaso de la batidora con las almendras en polvo y el perejil. Bátalo todo bien y vierta la mezcla en un plato hondo.

6 Con un pincel, unte las gambas con el resto de aceite y hágalas rodar por el plato. Sazónelas con páprika. Ponga las gambas en una fuente formando una pirámide. Coloque la salsa junto a la fuente para mojar directamente las brochetas en la salsa.

4 Rollos de berenjena con pimiento y tomate

PARA 4 PERSONAS (12 ROLLOS)

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 35 MIN

2 berenjenas largas y estrechas de unos 350 g ■ 3 cucharadas soperas de aceite de oliva ■ 4 tomates ■ 1 pimiento rojo ■ 2 cebollas medianas ■ 1 cucharadita de vinagre balsámico ■ Sal y pimienta recién molida

1 Precaliente el horno a 210 °C.

2 Lave las berenjenas y séquelas. Corte los extremos pero conserve la piel. Parta cada berenjena en 6 láminas del mismo grosor en sentido longitudinal.

3 Cubra la grasera del horno con papel de aluminio. Úntela con aceite y ponga encima, unas junto a otras, las láminas de berenjena. Úntelas con aceite y sazone con sal.

4 Lave los tomates y el pimiento y séquelos. Corte los tomates en 6 trozos. Corte el pimiento por la mitad, retire el tronco y las semillas. Corte cada mitad de pimiento en 6 trozos. Pele las cebollas y corte cada una en 6 aros.

5 Ponga los trozos de pimiento, de cebolla y de tomate encima de las berenjenas. Úntelos con aceite y sale.

6 Ponga en el horno a media altura durante 35 minutos. Rocíe las verduras con vinagre y sazone con pimienta. Retírelas de la grasera con la ayuda de una espátula y déjelas enfriar.

7 Tome los trozos de tomate, pélelos y aplástelos con un tenedor. Extienda las láminas de berenjena y úntelas con pulpa de tomate. Coloque en el centro un trozo de pimiento y un aro de cebolla. Enrolle la berenjena sobre sí misma. Coloque los rollos en una fuente y conserve a temperatura ambiente. Sirva con palillos.

5 Delicias con crema de castañas

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 10 MIN

20 cl de nata líquida ■ 1 cucharada soperas de azúcar glas ■ 40 g de merengues (comprados en la pastelería) ■ 250 de crema de castañas con vainilla

1 Ponga un bol en el congelador durante 5 minutos para helarlo y montar la nata fácilmente.

2 Tamice el azúcar glas sobre otro bol con un colador fino.

3 Vierta la nata líquida bien fría en el bol helado. Con una batidora, monte la nata. Cuando empiece a adquirir consistencia, añada el azúcar tamizado. Siga batiendo hasta que la nata adquiera más firmeza y esté cremosa.

4 Abra el bote de crema de castañas. Con una cuchara, remueva la crema pa-

ra que quede homogénea.

5 Parta los merengues en pedazos grandes. Repártalos en 4 vasos (o tazas), añada una capa de crema de castañas y 2 cucharadas de nata montada. Conserve en la nevera hasta la hora de servir.

Acompañar los cócteles sin alcohol



1 Paquetitos de lechuga con mousse de atún

PARA 4 PERSONAS (8 UNIDADES)
PREPARACIÓN: 20 MIN

190 g de atún en aceite de oliva (en conserva) ■ 1 lechuga ■ 1 limón sin tratar ■ 50 g de mantequilla blanda ■ 2 cucharadas soperas de aceite de oliva ■ 1 cucharadita de orégano molido ■ 16 ramitas de cebolleta ■ Sal y pimienta recién molida

1 Lave el limón y séquelo. Con un cuchillo mondador o con uno de hoja fina, pélelo dejando la piel blanca. Pique la cáscara bien fina. Corte el limón por la mitad, exprima el zumo y reserve 2 cucharadas soperas.

2 Ponga el atún con su aceite en un plato hondo. Desmenúcelo con un tenedor y viértalo en el vaso de la batidora. Añada la cáscara de limón picada, las dos cucharadas de zumo de limón, la mantequilla, el aceite de oliva y el orégano. Sazone con sal y pimienta. Bata durante 4 o 5 minutos para obtener una salsa cremosa. Conserve en un bol en la nevera.

3 Tome 8 hojas de lechuga. Lávelas y séquelas con papel absorbente. Lave y seque las ramas de cebolleta.

4 Con un cuchillo, rebaje un poco el grosor de la penca de la lechuga.

5 Coloque las hojas de lechuga boca abajo en la encimera. Deposite en el centro una cucharada de mousse de atún. Pliegue en forma de bolsa los bordes de las hojas. Clave dos palillos para mantenerlas cerradas. Cierre cada bolsa con 2 ramas de cebolleta y retire los palillos. Conserve en la nevera hasta la hora de servir.

2 Frittata de pimiento rojo

PARA 4 PERSONAS (16 UNIDADES)
PREPARACIÓN: 10 MIN
COCCIÓN: 1 H

2 pimientos rojos pequeños ■ 6 huevos ■ 1 cucharadita de aceite de oliva ■ 4 ramas de cebolleta ■ Sal y pimienta recién molida

1 Precaliente el horno a 210 °C.

2 Lave los pimientos y séquelos. Cubra la bandeja del horno con papel de aluminio y ponga los pimientos en ella. Métalos 30 minutos en el horno dándoles la vuelta 2 o 3 veces.

3 Al sacarlos del horno, introduzca los pimientos en una bolsa de plástico y ciérrela. Deje que se enfrien. Sáquelos de la bolsa y pártalos por la mitad. Elimine el agua de la cocción que suelta cada pimiento y retire las semillas, el tronco y la piel. Corte la pulpa en trocitos. Colóquelos sobre una capa gruesa de papel absorbente y ponga encima otra capa de papel para que la pulpa quede totalmente seca.

4 Vuelva a poner el horno a la misma temperatura.

5 Casque los huevos y bátalos en un

bol. Sazone con sal y pimienta. Agregue los trocitos de pimiento.

6 Unte con aceite un molde para pasteles de 18 cm de diámetro. Coloque el huevo en él. Ponga 30 minutos en el horno. Compruebe el estado de cocción clavando un cuchillo: la punta debe salir totalmente seca.

7 Desmolde la tortilla y póngala en una fuente. Déjela enfriar antes de cortarla en 16 porciones. Conserve a temperatura ambiente hasta el último momento. Decore con ramitas de cebolleta.

3 Minibrochetas de calabacín con menta, feta y olivas negras

PARA 4 PERSONAS
(16 MINIBROCHETAS)

PREPARACIÓN: 15 MIN

COCCIÓN: 6 MIN APROX.

1 calabacín ■ 150 g de queso feta ■ 16 aceitunas negras sin hueso ■ 1 cucharada soperas de aceite de oliva ■ 8 hojas de menta ■ 4 ramitas de menta fresca ■ Sal y pimienta recién molida

1 Lave y seque el calabacín. Con un cuchillo mondador, pélelo conservando

1 cm de piel entre cada franja pelada. Pártalo en 4 trozos de unos 5 cm y luego corte cada trozo en 4 tiras.

2 Encienda el gratinador del horno.

3 Cubra la bandeja del horno con papel de aluminio y coloque las tiras de calabacín encima. Úntelas con aceite con la ayuda de un pincel. Caliente en el horno 2 o 3 minutos. Deles la vuelta y déjelas en el horno otros 2 o 3 minutos. Póngalas en un bol y sazónelas con sal y pimienta.

4 Lave y seque las hojas de menta. Córte las muy menudas con unas tijeras, póngalas en el bol y mezcle todo bien.

5 Corte el queso feta en 16 dados.

6 Ensarte en los pinchos de madera 1 tira de calabacín, 1 dado de feta y 1 aceituna negra. Ponga las ramitas de menta en un bol pequeño y coloque encima las minibrochetas. Conserve a temperatura ambiente hasta el momento de servir.

4 Tzatziki con tomate picado

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN: 15 MIN
REPOSO: 30 MIN

1/4 de pepino mediano ■ 1 yogur griego ■ 1 diente de ajo ■ 1 cucharada soperas de aceite de oliva ■ 1/2 cucharadita de zumo de limón ■ 1 tomate ■ 2 ramitas de cebolleta ■ Sal y pimienta recién molida

1 Pele el trozo de pepino y retire las semillas con la punta de un cuchillo. Ralle el pepino en un bol con los agujeros gruesos del rallador. Añada 3 pizcas de sal. Deje reposar 30 minutos

para que suelte toda el agua. Escurra el pepino con un escurridor. Lávelo durante dos minutos con un chorro de agua y séquelo bien con un paño. Póngalo en un bol.

2 Pele el diente de ajo y córtelo en cuatro trozos. Májelo y échelo en el bol. Agregue también el aceite, el zumo de limón y el yogur. Conserve en la nevera.

3 Con la punta de un cuchillo, realice un pequeño corte en forma de cruz en la base del tomate. Sumérjalo 30 se-

gundos en agua hirviendo, escúrralo y lávelo con agua fría. Pélelo y córtelo en cuatro trozos. Retire las semillas. Corte la pulpa del tomate en dados pequeños y sáelos.

4 Lave y seque las ramas de cebolleta. Reparta el tzatziki entre las cucharas chinas de porcelana. Corónelas con trocitos de tomate y de cebolleta.

5 Macedonia de frutas con agua de azahar

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN: 30 MIN

1 manzana verde ■ 1 naranja ■ 1 pomelo rosa ■ 1/2 piña Victoria ■ 8 fresas grandes ■ 1 cucharadita de zumo de limón ■ 2 cucharadas soperas de azúcar moreno en polvo ■ 1 lima sin tratar ■ 4 cucharadas soperas de agua de azahar

1 Lave la manzana. Con una cuchara, extraiga unas cuantas bolas de pulpa y póngalas en un bol. Báñelas en zumo de limón.

2 Con un cuchillo, pele primero la naranja y luego el pomelo retirando tam-

bién la piel blanca. Separe los gajos entre sí con la ayuda de un cuchillo. Corte los gajos de pomelo por la mitad. Ponga los gajos de naranja y de pomelo en el bol junto con las bolas de manzana.

3 Retire la cáscara de la media piña y elimine los «ojos» con un cuchillo de punta. Corte la pulpa en rodajas de 1 cm de grosor y luego en triángulos. Échelos en el bol.

4 Lave las fresas, séquelas y retire los pedúnculos. Corte cada fresa en 8 trozos y póngalos en el bol. Añada azúcar y mezcle con cuidado todas las frutas.

5 Lave la lima, séquela y pélela con un cuchillo mondador. Corte la cáscara en trozos bien menudos y mézclelos con las frutas. Añada agua de azahar y mezcle de nuevo. Reparta el aperitivo en 4 pequeños boles individuales.

Equivalencias para las recetas de aperitivos

CAPACIDADES Y CONTENIDOS

	Capacidad	Peso
1 cucharadita	0,5 cl	3 g (fécula) 5 g (café, sal, azúcar, tapioca)
1 cucharadita de postre	1 cl	
1 cucharada sopera	1,5 cl	5 g (queso rallado) 8 g (cacao, café, pan rallado) 12 g (harina, arroz, sémola, nata, aceite) 15 g (azúcar en polvo, sal fina, mantequilla)
1 yogur	15 cl	
1 taza de moka	de 8 a 9 cl	
1 taza de café	10 cl	
1 taza de té	de 12 a 15 cl	
1 taza de desayuno	de 20 a 25 cl	
1 bol	35 cl	225 g de harina 320 g de azúcar en polvo 300 g de arroz 260 g de cacao
1 plato hondo	de 25 a 30 cl	
1 copa de licor	de 25 a 30 cl	
1 copa de jerez	de 5 a 6 cl	
1 copa de burdeos	de 10 a 15 cl	
1 vaso grande	25 cl	150 g de harina 220 g de azúcar en polvo 200 g de arroz 190 g de sémola 170 g de cacao
1 vaso de mostaza	15 cl	100 g de harina 140 g de azúcar en polvo 125 g de arroz 110 g de sémola 120 g de cacao 120 g de pasas

EQUIVALENCIAS DE MEDIDAS IMPERIALES Y MÉTRICAS

Capacidades	
5 ml	0,5 cl
15 ml	1,5 cl
1/4 taza	5 cl
1/3 taza	7,5 cl
1/2 taza	13 cl
2/3 taza	15 cl
3/4 taza	18 cl
4/5 taza	20 cl
1 taza	25 cl
Peso	
5 onzas	30 g
1/4 libra	125 g
1/3 libra	150 g
1/2 libra	250 g
3/4 libra	375 g
1 libra	500 g

TABA INDICATIVA DE COCCIÓN

Termostato	Temperatura	Calor
1	60 °C	
2	80 °C	
3	100 °C	escasamente tibio
4	120 °C	tibio
5	150 °C	suave
6	180 °C	moderado
7	210 °C	medio
8	240 °C	caliente
9	270 °C	muy caliente
10	300 °C	vivo

Estas indicaciones son válidas para un horno eléctrico tradicional. Para los hornos a gas o eléctricos de placa giratoria, consúltense las indicaciones del fabricante.

Para
saber
más

Elaboración de las bebidas alcohólicas y de los zumos de frutas

Aguardientes y elixires en la historia

Los alcoholes hicieron una entrada tardía en la historia. Las civilizaciones antiguas sabían elaborar vino y cerveza, de los que daban buena cuenta, pero sus rudimentarios métodos de destilación se limitaban a extraer los aromas de plantas y flores.

En la Edad Media, los alquimistas calentaban sus retortas a escondidas en busca del elixir de la inmortalidad, lo que ayudó a descubrir nuevos alcoholes. En 1309, el médico catalán Arnau de Vilanova, en su obra *De conservanda juventute*, dedicada al rey Roberto de Nápoles, hablaba de un «aguardiente» que había elaborado destilando vino. Su contemporáneo Ramon Llull, escritor y filósofo, descubrió cómo separar la parte acuosa de la mezcla para obtener un alcohol fuerte. En una de sus obras, Llull citaba un aguardiente con el nombre de *quinta essentia*, que dio lugar al término *quintaesencia*.

Los aguardientes y los elixires, elaborados pacientemente en los monasterios o preparados por los boticarios para un uso esencialmente medicinal, se extendieron por toda Europa.

Las técnicas de destilación estaban muy difundidas, sobre todo en los Países Bajos, pero apenas mejoraron a lo largo de los siglos. En Francia, a finales del siglo XVIII, los químicos Antoine Baumé y, más tarde, Jean Antoine Chaptal y Antoine Augustin Parmentier, registraron las primeras patentes de un sencillo alambique llamado «de repaso». En efecto, el líquido debía pasarse varias veces por éste para obtener un grado de alcohol elevado. En 1801, un químico de Montpellier llamado Édouard Adam inventó un nuevo aparato, precursor del alambique de columna o columna

de destilar. A partir de entonces fue posible obtener un alcohol de grado alto (hasta 90 % vol.) en una sola destilación. Diversas mejoras condujeron a las instalaciones industriales de múltiples columnas. A lo largo del siglo XIX, los conocimientos técnicos de los productores fueron en aumento y la calidad de los aguardientes mejoró. Muchas personas empezaron a beber alcohol, sobre todo para ahogar sus penas. Por aquel entonces el alcohol tenía 50 % vol. de media (a diferencia de los 40 % vol. actuales).

Numerosos países tuvieron que hacer frente muy pronto al problema del alcoholismo. En 1919 comenzó en Estados Unidos el período de la ley seca, que duró hasta 1933 y resultó ser un fracaso. El consumo de alcohol, pese a estar prohibido en ese país, logró un gran éxito que ya nunca decayó. Hoy en día los aguardientes y espirituosos siguen resultando muy atractivos, pero es importante saber apreciarlos con moderación.

Generalidades sobre la elaboración de los alcoholes

El alcohol etílico (el que consumimos) se obtiene de zumos azucarados procedentes de frutas, cereales, plantas u hortalizas tras un proceso de fermentación. Se sabe que éste, gracias a las levaduras, transforma el azúcar en alcohol (y en dióxido de carbono), lo que permite obtener bebidas como el vino o la sidra, cuyo contenido en alcohol no puede superar una cierta concentración. Para obtener un grado superior, hay que llevar a cabo una destilación. Cuando se calienta el líquido fermentado (una mezcla de agua y alcohol), se recoge, al condensarse por enfriamiento

los vapores que se desprenden, un líquido más rico en alcohol que la propia mezcla. Es el principio del alambique.

Recordemos también que la graduación alcohólica volúmica es el volumen de alcohol puro contenido en 1 litro de una bebida alcohólica. Se indica con una cifra seguida de «% vol.».

Las materias primas

El alcohol se puede obtener a partir de distintas sustancias vegetales.

Las frutas son la base de muchos aguardientes: el coñac se elabora con vino blanco procedente de la uva, el calvados con una sidra de manzanas, el kirsch con cerezas y el aguardiente de frambuesa o el de ciruela, obviamente, con estas frutas.

A partir de ciertos cereales se obtienen whiskeys, bourbons, vodkas y ginebras.

En los países cálidos se elaboran aguardientes a partir de plantas tropicales. El ron de las Antillas y la cachaza de Brasil proceden de la rama de la caña de azúcar, y el tequila mexicano, del fruto del maguey.

Algunas hortalizas también pueden servir para destilar alcohol, como la patata, que todavía se usa en Polonia para elaborar ciertos vodkas. La remolacha azucarera da lugar a un alcohol neutro de gran pureza que figura en la composición de muchos aperitivos y licores.

Tratamiento previo

Sean cuales sean las materias primas utilizadas, la elaboración de los aguardientes se somete a una serie de operaciones similares. El proceso suele empezar con un tratamiento previo.

El prensado implica exprimir una fruta para extraerle el zumo que se someterá al proceso de la fermentación.

La trituración consiste en moler los cereales antes de mezclarlos.

El maguey, la patata y los cereales no malteados deben cocerse previamente para transformar una parte de los azúcares complejos que contienen en azúcares simples, aptos para la fermentación.

La molturación, que sigue o no a la cocción, consiste en reducir a puré las materias primas de carácter sólido.

El braceado, posterior a la trituración o a la molturación, al diluir en agua materias primas só-

lidas como los cereales, también permite transformar todos los azúcares en azúcares fermentables.

La mezcla consiste en mezclar uno o varios productos para obtener un conjunto homogéneo.

La dilución se realiza ya sea diluyendo un alcohol neutro para permitir su destilación, o licuando una materia prima fibrosa o espesa para facilitar su fermentación.

Fermentación

Hemos visto que algunos aguardientes se obtienen por destilación de bebidas como el vino o la sidra, que a su vez son el resultado de una fermentación. Si no es el caso, en primer lugar hay que favorecer o provocar la fermentación del zumo.

La fermentación natural se produce cuando un líquido que contiene azúcares fermentables se somete a cierta temperatura.

La fermentación artificial se aplica cuando las materias primas contienen azúcares complejos no fermentables, como el almidón. Tras un tratamiento previo (cocción y mezcla), comienza la fermentación con la incorporación de levaduras, microorganismos que se alimentan de azúcares y los transforman en alcohol etílico (y dióxido de carbono).

Destilación

Una bebida alcohólica obtenida por fermentación suele tener de 8 a 10 % vol. de alcohol. Para producir un aguardiente hay que incrementar notablemente este contenido en alcohol y, por lo tanto, proceder a una destilación.

El alambique es el aparato que permite separar por vaporización el alcohol que contiene una bebida alcohólica. Hasta principios del siglo XIX, con el alambique «de repaso» había que realizar por lo menos dos destilaciones para obtener un aguardiente con cerca de 70 % vol. La aparición del alambique de columna, también llamado *columna de destilar*, supuso toda una revolución para las destilerías.

Así, el alambique de columna simple permite obtener, en una sola destilación, un aguardiente con 70 % vol. El alambique de múltiples columnas, compuesto por al menos dos columnas, produce un alcohol de 96 % vol. en una sola destilación.

Afinamiento

Tras la destilación, se procede a una eventual mejora de la calidad de los caldos mediante distintos procedimientos.

La filtración (o purificación) pretende atenuar las cualidades organolépticas (olor, sabor y color) de un aguardiente. Así, el whisky de Tennessee se filtra a través de un carbón de madera de arce de cierto grosor.

La aromatización aporta aromas adicionales a un alcohol mediante el añadido de extractos de plantas, frutas, hierbas, especias, etc.

El envejecimiento es el método tradicional para lograr la calidad deseada. El envejecimiento en barriles, más o menos prolongado, se aplica en la elaboración de muchos aguardientes. El aguardiente es incoloro cuando sale del alambique, pero al entrar en contacto con la madera, que es permeable al aire exterior, adquiere un color ámbar y aromas sutiles. Cuando el aguardiente alcanza su plenitud, se trasvasa en damajuanas de cristal cerradas herméticamente.

El envejecimiento en tonel es más suave que el realizado en barrica (mientras que el contenido de las barricas no supera los 700 litros, hay toneles con una capacidad de hasta 10000 litros).

El envejecimiento en botella no supone una mejora de los aguardientes. El envejecimiento en damajuana se aplica básicamente a los aguardientes de frutas, como el kirsch y el aguardiente de frambuesa. Si las damajuanas no se cierran herméticamente, se trata de un envejecimiento por oxidación, que produce un aguardiente incoloro.

El ensamblaje designa una mezcla de aguardientes de la misma categoría con unos orígenes (años, cosechas) y cualidades organolépticas distintas. Esta operación sirve para perpetuar un estilo y una calidad.

La mezcla (*blend*) designa una combinación de aguardientes de categorías distintas. En el caso del whisky *blend* escocés, esta operación se realiza para lograr un sabor más suave.

Embotellado

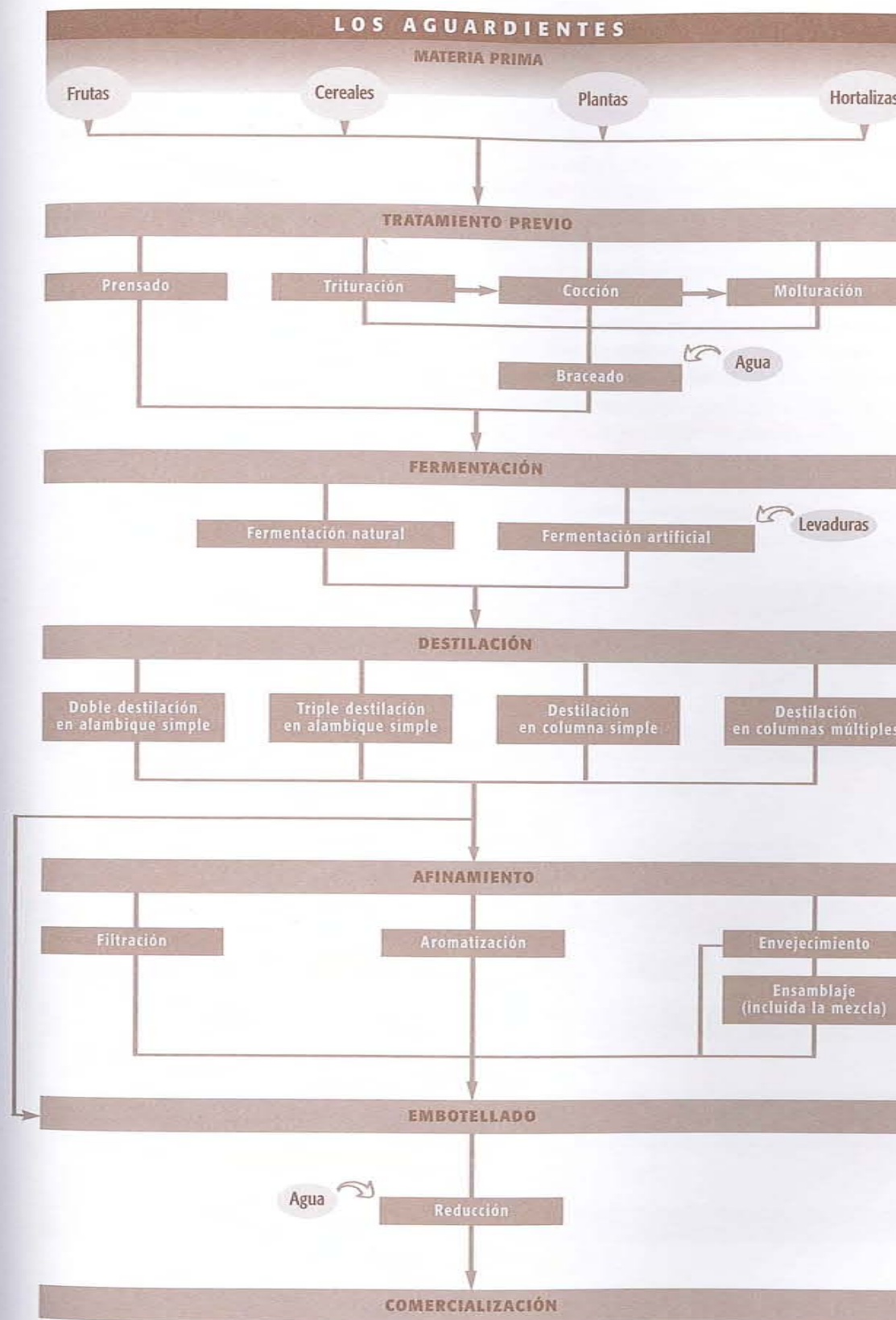
A la hora de embotellar los aguardientes se suelen realizar las últimas operaciones.

La reducción permite fijar el grado de alcohol de un aguardiente al añadir la cantidad de agua desmineralizada (agua de manantial o destilada) necesaria de forma progresiva. Para los whiskies, la reducción se puede hacer en dos veces, primero para respetar el grado de alcohol legal al ponerlo en barrica (y evitar una evaporación excesiva) y luego para fijar el grado alcohólico de comercialización.

La edulcoración consiste en añadir azúcar a una bebida espirituosa o a un licor para endulzar su sabor.

La coloración (por ejemplo con caramelo) permite resaltar el grado de envejecimiento de un alcohol o recordar la presencia de frutas o plantas.

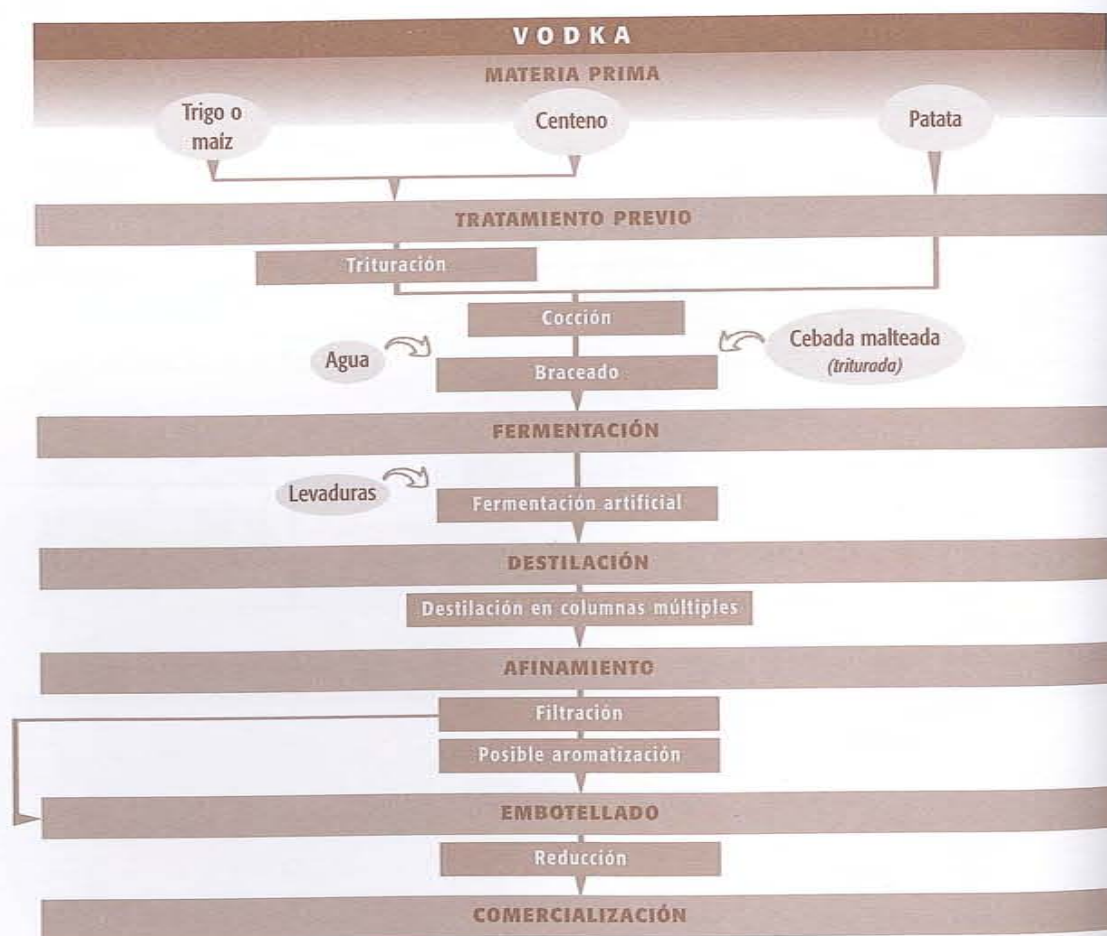
Por último, siempre se procede a una clarificación, un proceso que consiste en depurar el producto eliminando las partículas que se hallan en suspensión.



Vodka

Rusia y Polonia se disputan la invención del vodka, que se remonta a varios siglos atrás. En Polonia existía un aguardiente conocido como *gorzalka* antes de que se convirtiese en *wodka*, mientras que en Rusia siempre se ha empleado el término *vodka*, que significa «agua pequeña». Sea como sea, este licor blanco resulta de la destilación de un zumo fermentado, principalmente a base de patatas, centeno o de una mezcla de cereales (trigo, maíz, cebada malteada, etc.). El vodka fabricado en el siglo XVI era muy distinto del que se produce hoy en día. En aquella época, el vodka se destilaba en alambiques sencillos y se empleaban varias plantas para ocultar su fuerte sabor. Con el uso de columnas para destilar se logró producir vodkas de sabor neutro, que después se purificaban

mediante la filtración. De hecho, el vodka se considera la bebida espirituosa con un aroma, un sabor y un color más neutros. Algunos vodkas que apenas se emplean en la elaboración de los cócteles están aromatizados con frutas o plantas. A diferencia de otros alcoholes, en el vodka la materia prima, el lugar de producción y el proceso de fabricación para su producción no están determinados, ya que por destilación se obtiene un alcohol de una graduación del 96 %, que luego suele reducirse a un 40 % añadiéndole agua desmineralizada (agua de manantial o destilada). Hoy en día, el vodka se produce en unos treinta países; los principales son Polonia, Rusia y Estados Unidos, seguidos de Gran Bretaña, Dinamarca, Finlandia, Francia, Países Bajos y Suecia.



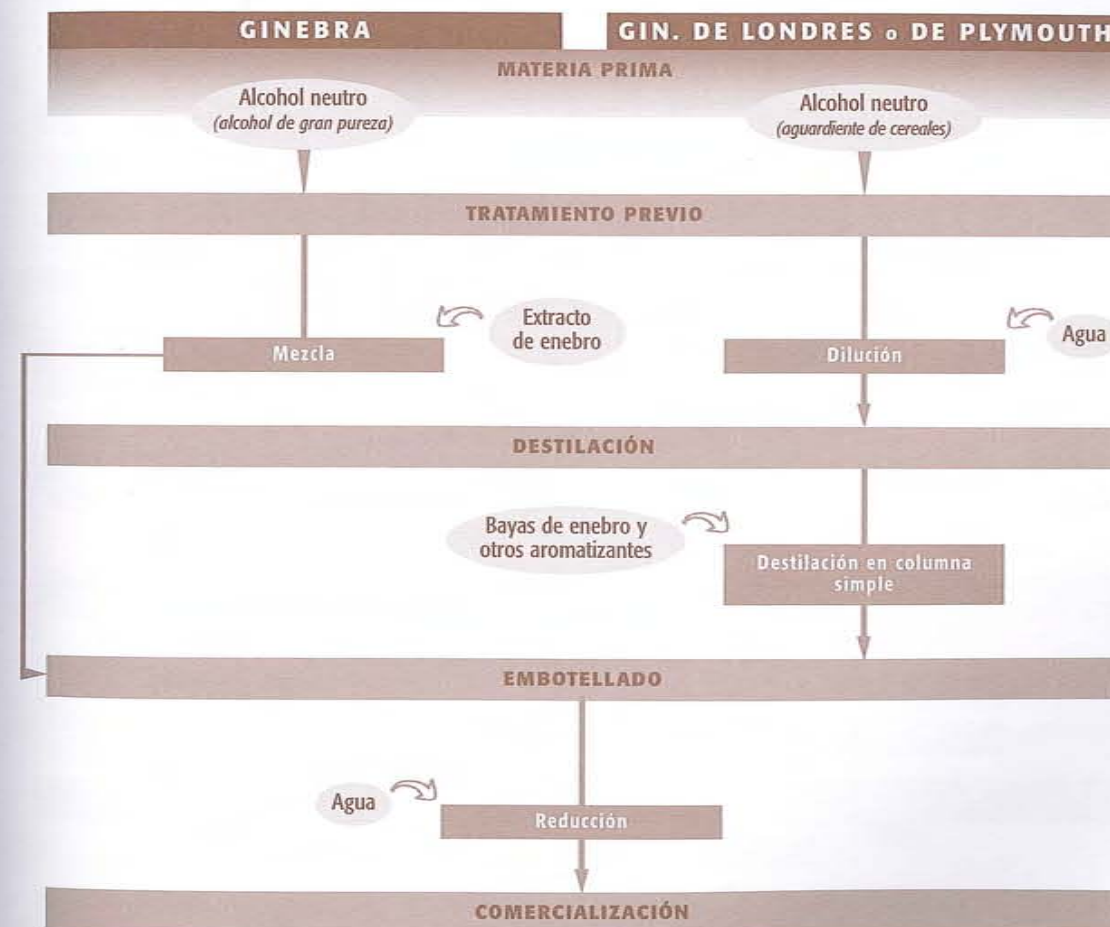
Ginebra

La primera receta de un aguardiente de enebro Lapareció recogida en un tratado publicado en Amsterdam en 1622. El desarrollo de la destilación en Holanda favoreció el éxito de esta bebida, que pasó a llamarse *jenever*. Al volver a su país tras la guerra de los Treinta Años (1618-1648), los soldados ingleses que habían luchado en Holanda pidieron este alcohol, al que se habían aficionado y que pasaron a llamar *gin*. En 1688, el holandés Guillermo III de Orange sucedió al rey de Inglaterra Jacobo II, padre de su esposa. Como era protestante, prohibió el consumo de productos procedentes de países católicos, como Francia, lo que favoreció la producción local de ginebra. Además, aumentó los impuestos sobre la cerveza, lo que hizo que la ginebra resultara más barata. Su consumo en exceso se convirtió en una auténtica

laca nacional en Inglaterra, situación que se prolongó durante unas cuantas décadas.

Hoy en día, la producción de ginebra está localizada básicamente en Gran Bretaña y Estados Unidos. Existen varios métodos de elaboración de este aguardiente de cereales (trigo o maíz y cebada, etc.): la ginebra corriente se aromatiza con un extracto de enebro, mientras que la ginebra de Londres, a través de la destilación, se aromatiza con bayas de enebro y otros aromatizantes (semillas de cardamomo, raíces de angélica, semillas de cilantro, etc.).

La ginebra de Plymouth, por su parte, sigue el mismo proceso de elaboración que la ginebra de Londres, pero posee una denominación de origen y, por lo tanto, sólo puede ser destilada en el puerto británico al que debe su nombre.



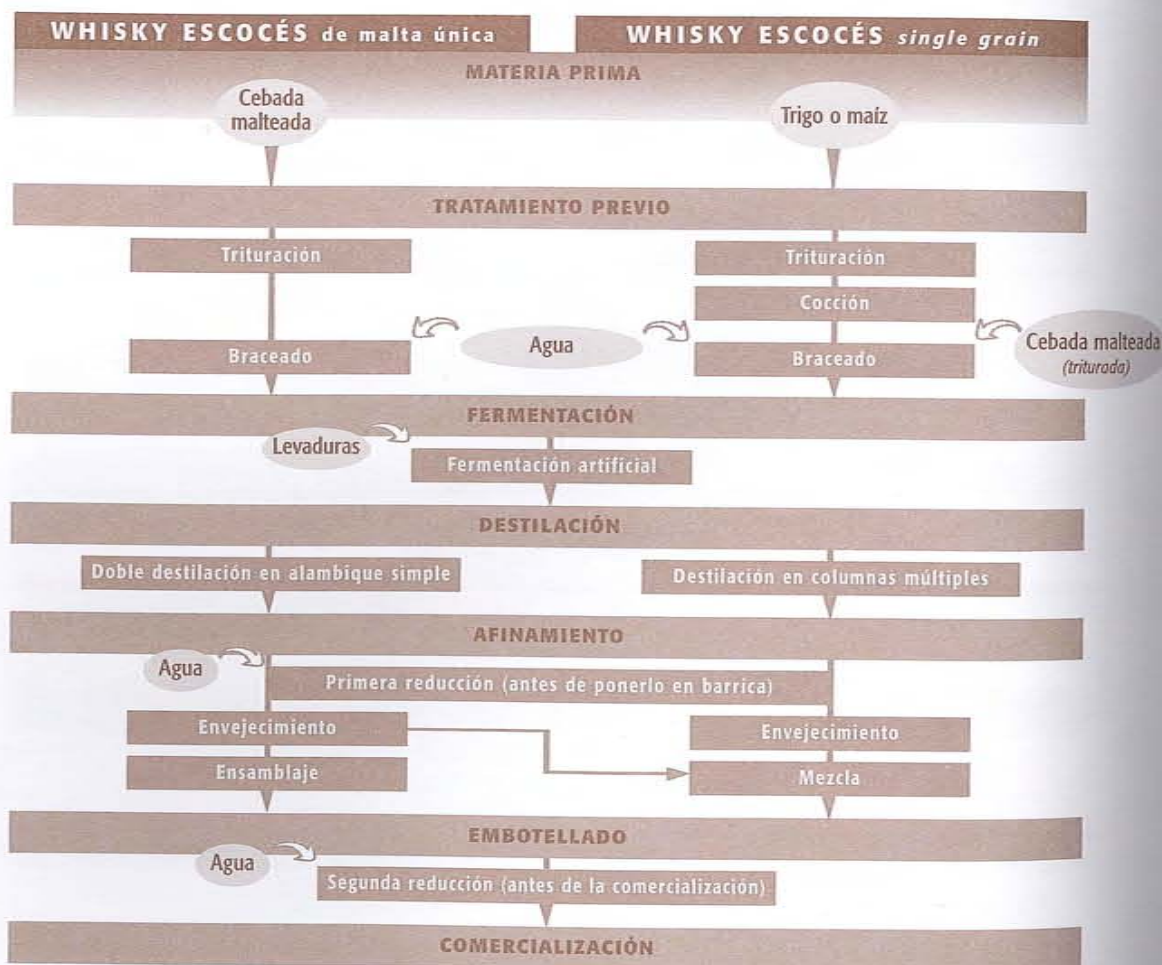
Whisky escocés

Escocia es el primer productor de whisky del mundo. Whisky, whiskey, whisky escocés, whisky irlandés, bourbon, whisky de centeno... Estas denominaciones designan alcoholes que se diferencian entre sí por el sabor, el método de fabricación, el origen geográfico y las tradiciones locales.

La primera referencia escrita relativa a un aguardiente de malta (cebada germinada), elaborado en una abadía de Escocia, data de 1494. La producción escocesa se desarrolló moderadamente hasta mediados del siglo XVII; a partir de entonces se aceleró hasta la apertura de la primera destilería legal de whisky en 1824. Unos treinta años después, Andrew Usher, un empleado de esta destilería, tuvo la idea de mezclar el whisky de malta única con un whisky más suave a base de

otros cereales, el *single grain* (éste último se obtuvo gracias a un nuevo alambique de columna, perfeccionado en 1830 por Aeneas Coffey). Así nació el primer *blend* escocés.

La malta, o cebada malteada, es la cebada que germina al ser sumergida en agua y desarrollar una enzima que permitirá transformar el almidón (un azúcar complejo no fermentable) en maltosa (azúcar simple fermentable). El whisky escocés de malta única se elabora a partir de cebada malteada, de la cual una parte se seca sobre fuego de turba. El whisky de malta única se destila a 70-73 vol., mientras que el *single grain* se destila a 94,8% vol. Tras reducirlos a 63% vol. y a 67% vol., respectivamente, ambos envejecen por lo menos tres años en barricas.



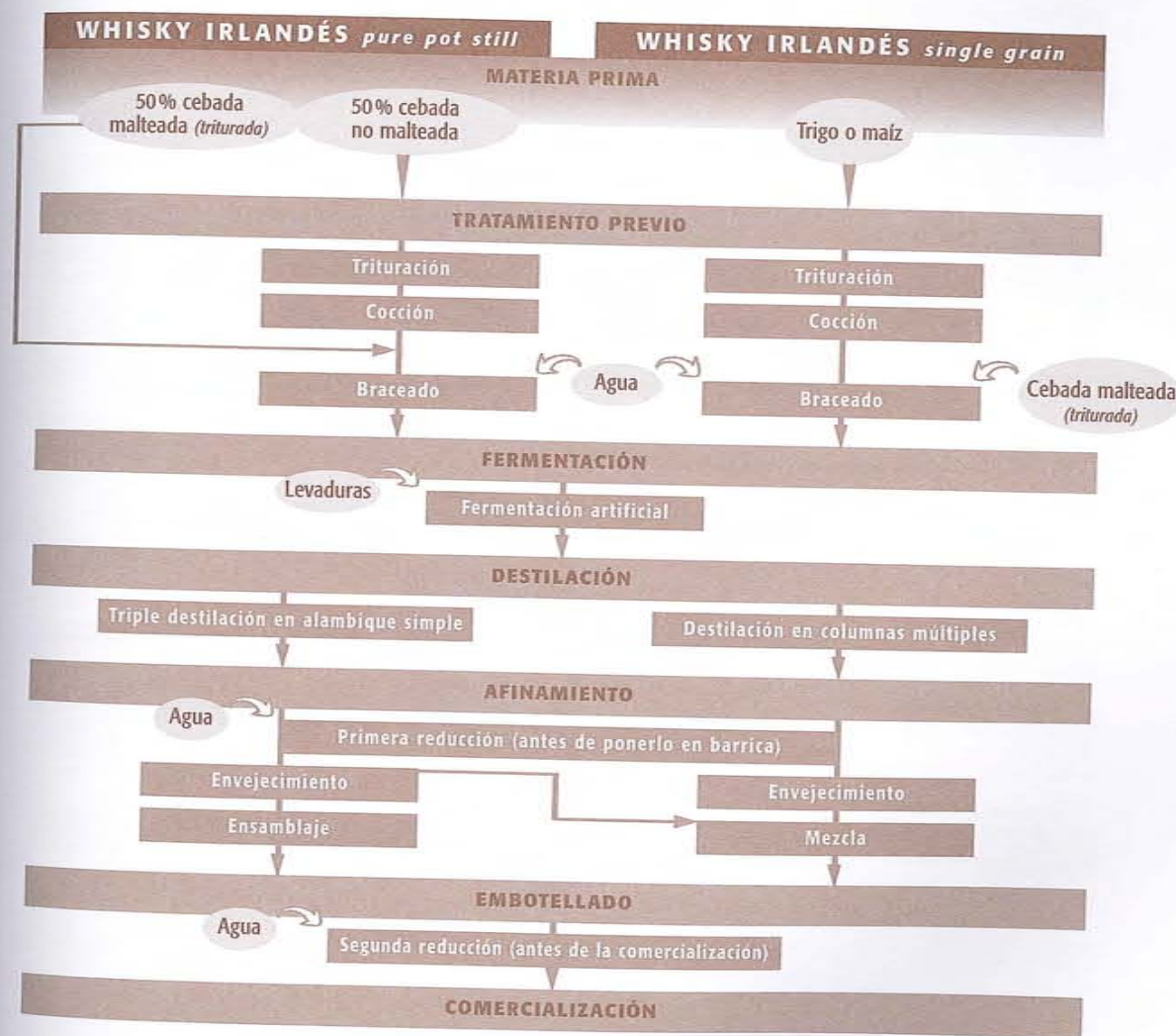
Whisky irlandés

Según cuenta la leyenda, el whisky apareció en Irlanda de manos del misionero San Patricio, en el siglo V, a su regreso de un viaje a Egipto. Al parecer, el producto obtenido recibía el nombre de *uisge beatha*, que significa «aguardiente» en lengua céltica. La palabra *uisge* podría ser, pues, el origen del vocablo *whisky*.

Aunque a principios del siglo VI ya existían documentos sobre la cerveza, hubo que esperar hasta 1556 para encontrar en Irlanda una mención escrita de un aguardiente a base de cereales. La primera destilería abrió sus puertas en 1608, pero la producción no se industrializó hasta después de una ley votada en 1823, que privilegiaba

a los poseedores de alambiques de un contenido de por lo menos 160 litros.

El *whiskey pure pot still* irlandés se distingue del whisky escocés de malta única (> p. 296) en que se elabora con una mezcla de cebada no malteada y de cebada malteada que no ha sido sometida a un secado sobre fuego de turba. Al salir del alambique, el *pure pot still* tiene un contenido alcohólico de un 89-92%. El *single grain*, por su parte, se elabora con otros cereales y tiene un 94,8% vol. Antes del envejecimiento, ambos se reducen a un 70% vol. El proceso de envejecimiento, que tiene lugar en barriles que generalmente han contenido bourbon, dura como mínimo tres años.



Whiskies estadounidenses

En Estados Unidos, los espirituosos como el coñac o el ron solían importarse, pero a finales del siglo XVII apareció un destilador de sidra en Nueva Jersey. Sin duda, el arte de la destilación fue introducido en el Nuevo Mundo por emigrantes irlandeses o escoceses. No obstante, hubo que esperar hasta la segunda mitad del siglo XVIII para que se empezara a producir whisky estadounidense y se inaugurara la primera destilería comercial en 1783.

Los whiskies estadounidenses obedecen a una clasificación específica: el *straight bourbon* debe elaborarse a partir de una mezcla de cereales constituida por un mínimo de un 51 % de maíz y producirse en Estados Unidos; el *straight Tennessee* se obtiene a partir de un mínimo de un 51 % de un cereal principal (por lo general maíz), sólo puede fabricarse en el estado de Tennessee y debe someterse a una filtración sobre carbón de arce antes del envejecimiento; el *straight rye*, por su

parte, se elabora como el *straight bourbon*, pero el principal cereal que lo compone es el centeno (también en una proporción de, como mínimo, un 51 %).

Tras ser destilados a una graduación alcohólica inferior al 80 %, estos tres whiskies deben reducirse a 62,5 % vol. y envejecer al menos dos años en barricas de roble americano nuevas previamente quemadas por dentro.

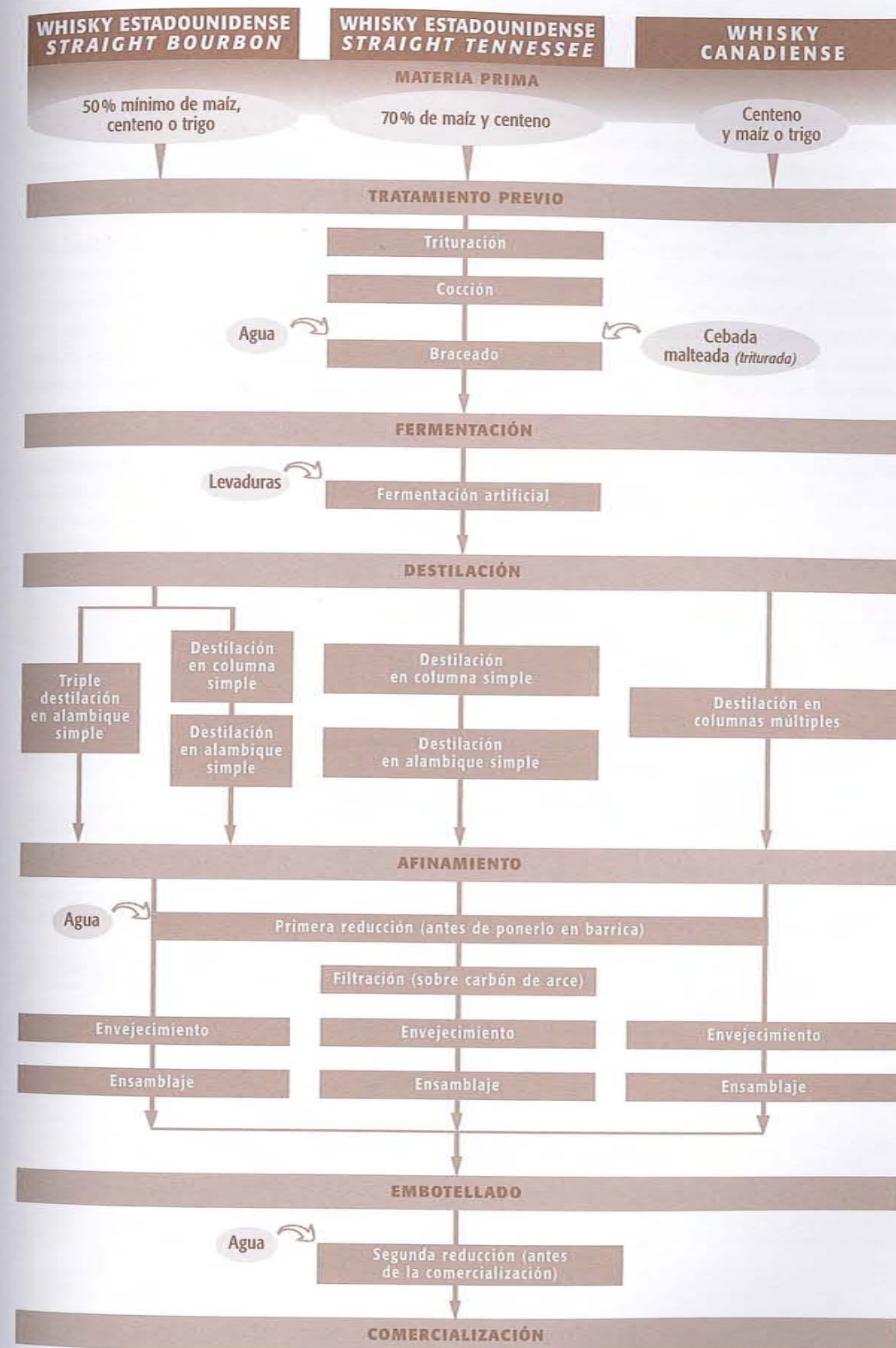
Canadian whisky, *Canadian rye whisky* o, simplemente, *rye whisky*. Así es como se denomina el aguardiente de cereales producido bajo numerosas marcas en Canadá. La denominación *straight rye* está reservada al *rye whiskey* que se elabora en Estados Unidos. La normativa canadiense no impone ninguna proporción mínima en cuanto a cereales, pero el whisky rye debe tener el sabor típico del centeno, por lo que este cereal debe ser el que predomine en su elaboración.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LOS DISTINTOS WHISKIES

	Whisky escocés de malta única	Whisky irlandés <i>pure pot still</i>	Whisky estadounidense <i>straight bourbon</i>	Whisky estadounidense <i>straight Tennessee</i>	Whisky canadiense
Materia prima	cebada malteada	cebada malteada y cebada no malteada	51 % mínimo de maíz, centeno o trigo + cebada malteada	70% de maíz* y centeno + cebada malteada	centeno** y maíz o trigo + cebada malteada
Fermentación	artificial	artificial	artificial	artificial	artificial
Destilación	doble destilación	triple destilación	doble o triple destilación	doble destilación	destilación simple
Envejecimiento	3 años mínimo en barricas usadas	3 años mínimo en barricas usadas	2 años mínimo	2 años mínimo en barricas nuevas	3 años mínimo en barricas usadas o nuevas

* Legalmente, el whisky de Tennessee debe contener al menos un 51 % de un cereal (maíz o centeno).

** Legalmente, en el whisky canadiense debe predominar el centeno, aunque no existe una cantidad mínima establecida.

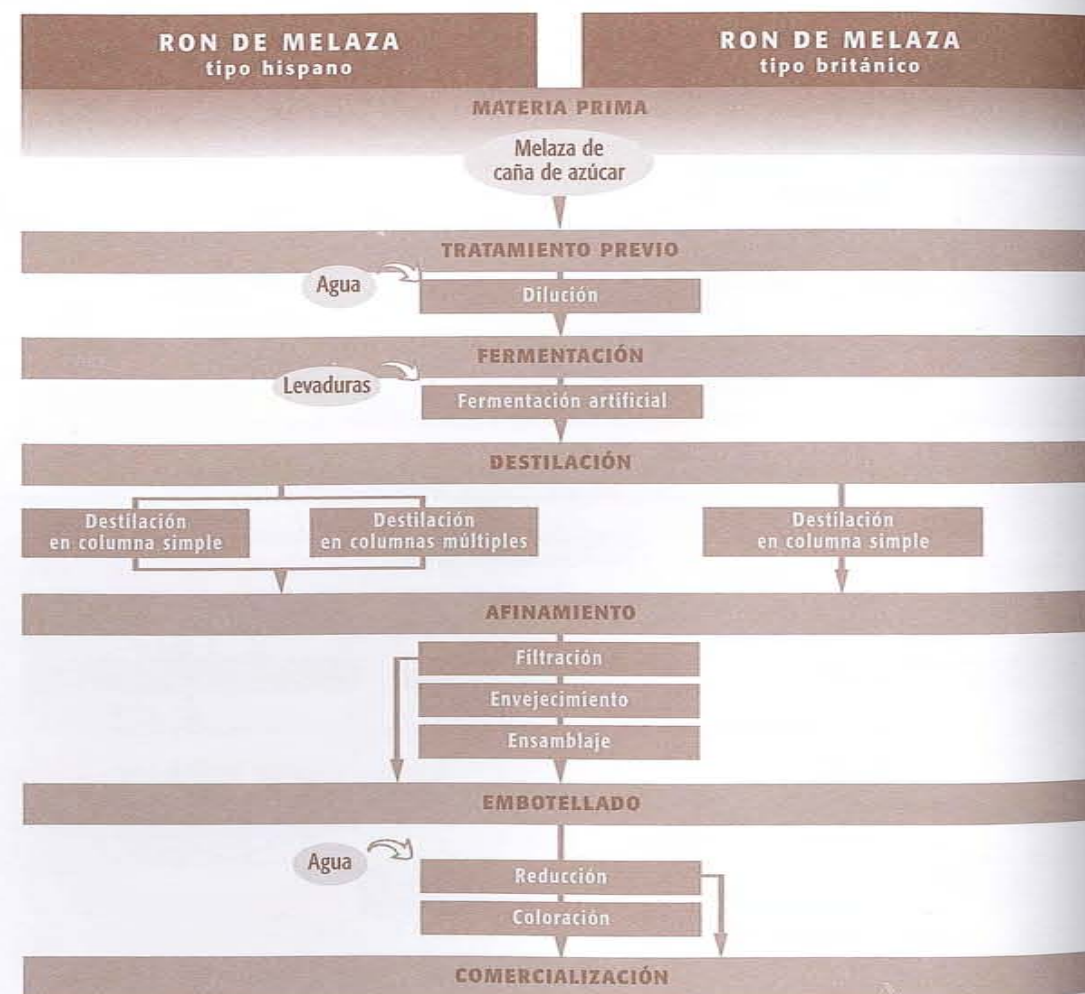


Ron de azucarera

El ron industrial —ron de melaza o de azucarera— resulta de la destilación de los subproductos del refinado del azúcar de caña. En 1493, durante su segundo viaje, Cristóbal Colón introdujo en la isla de La Española (ocupada actualmente por Haití y la República Dominicana) unas plantas de caña de azúcar procedentes de Canarias. La producción de azúcar se desarrolló en la isla, mientras los conquistadores españoles y portugueses implantaban la caña de azúcar en México, Perú y Brasil. Más tarde, franceses e ingleses tomaron posesión de las Pequeñas Antillas. El *rum* se mencionó por primera vez a principios del siglo XVII en Barbados, donde se asignaba una ración a los marinos de la Armada británica. Los

ingleses contribuyeron a desarrollar la producción de ron y su comercio hacia Europa y Estados Unidos. A finales del siglo XIX, la influencia económica estadounidense favoreció el desarrollo de la producción en Cuba y Puerto Rico.

Al salir del alambique, los rones industriales tienen un contenido alcohólico de entre un 65 y un 96 %. Se distinguen los rones de tipo hispano, elaborados con vistas a obtener «rones suaves» después de la filtración (con un contenido de sustancias volátiles de 0,60 a 2,25 g/l), es decir, poco aromáticos, y los rones de tipo británico, más aromáticos y a menudo calificados como «rones gran aroma» (con un contenido de sustancias volátiles superior a 3,25 g/l).



Ron artesano

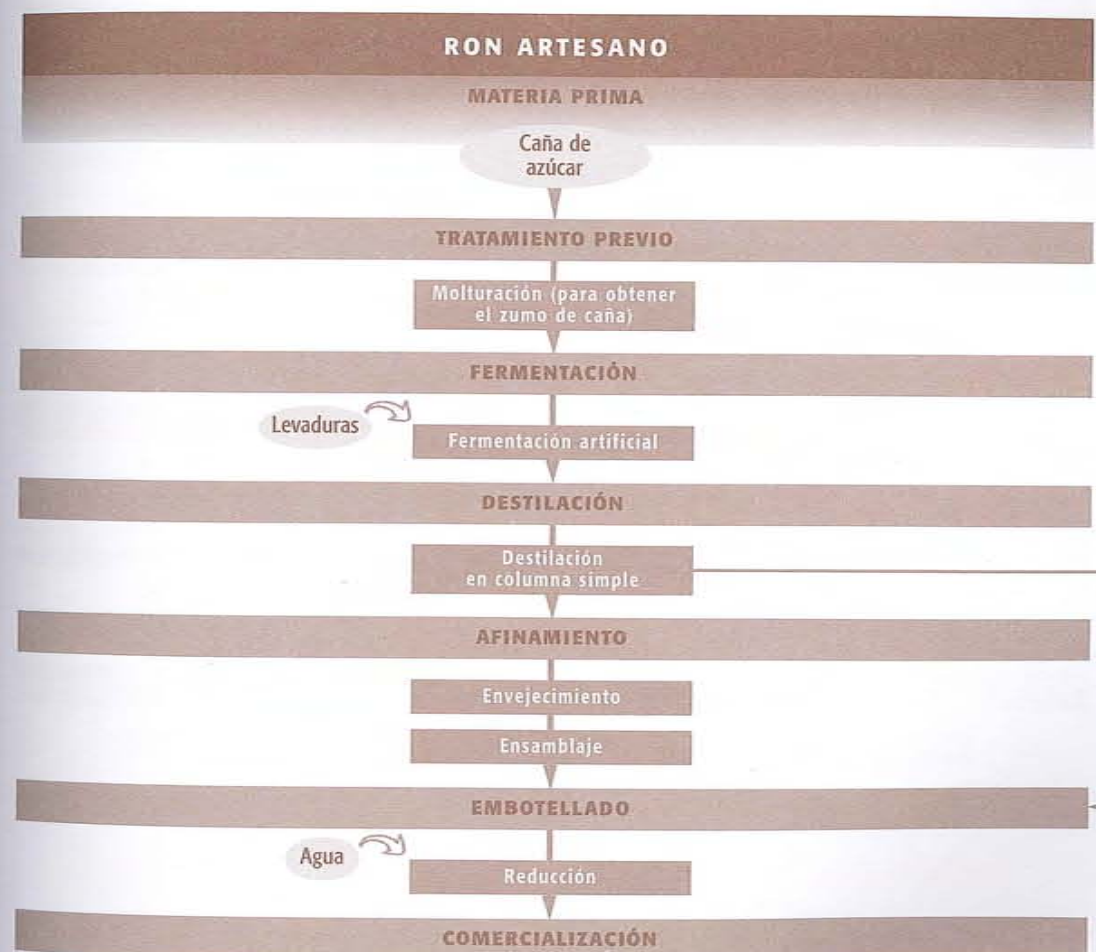
Mientras que la producción de ron de azucarera, un subproducto de la fabricación del azúcar, ya se documenta en las Antillas a mediados del siglo XVII, el ron artesano —también llamado ron de destilería o de guarapo— no apareció hasta el siglo XIX. En aquella época, la industria del azúcar de remolacha, bien implantada en las metrópolis europeas, había provocado una enorme caída en las ventas y en la producción del azúcar de caña y, en consecuencia, en las del ron (aunque los alcoholes procedentes de las colonias estaban, en algunos países, exentos de impuestos aduaneros).

Así, algunos plantadores de caña de azúcar se dedicaron a transformar su cosecha en ron sin pasar por la central azucarera, destilando directa-

mente el guarapo, es decir, el jugo de la caña de azúcar. Así obtenían un nuevo ron, más aromático: el ron artesano. Esta producción fue importante a partir de la década de 1880 (está implantada especialmente en las Antillas francesas).

Tras la destilación, los aguardientes tienen un contenido alcohólico medio de un 65 a un 75 %. Para obtener la denominación «ron artesano» deben tener un contenido en sustancias volátiles superior a 2,25 g/l. El ron artesano criado en madera debe envejecer al menos un año en barrica de roble de menos de 650 litros. El ron añejo debe envejecer al menos tres años en barrica de roble.

Algunos rones de Martinica poseen una denominación de origen desde hace unos años.



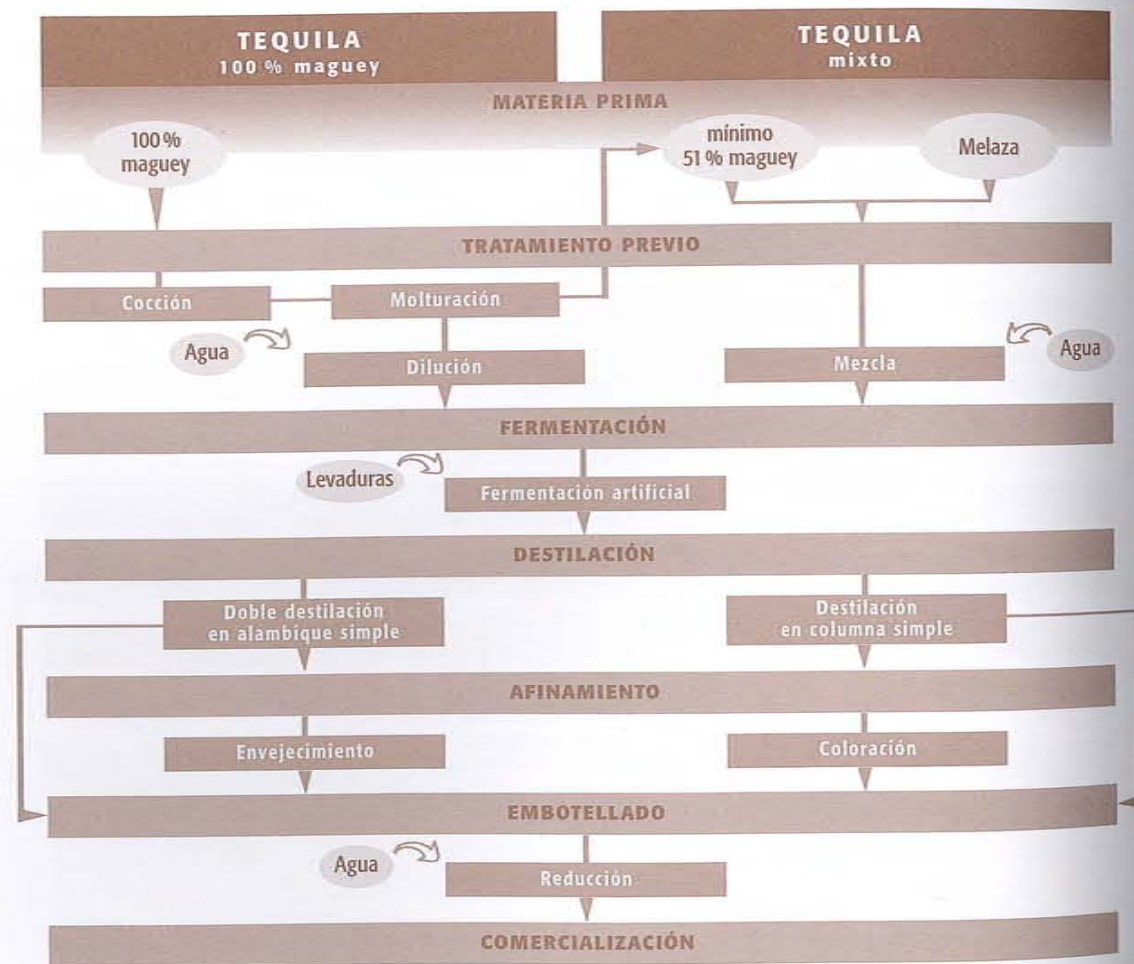
Tequila

La primera vez que se mencionó el «vino de mezcal» (o «mescal») en México fue hacia el año 1620, pero hasta 1795 no se abrió la primera destilería de este aguardiente. A comienzos del siglo XX, la denominación «vino de mezcal» desapareció y dio paso a dos productos distintos: el mezcal y el tequila. El mezcal se elabora principalmente en la región de Oaxaca a partir de ocho variedades de maguey, de las cuales el *Agave angustifolia* es la más corriente. El tequila se produce únicamente en la región de Jalisco a partir del *Agave tequilana* (maguey azul). Por otro lado, Tequila es el nombre de una localidad del estado de Jalisco, situado al oeste de México.

Poco después del final del período de la ley seca (1933), el tequila entró en Estados Unidos vía

California y se extendió progresivamente por todo el país. Gracias, entre otros factores, a una canción y a numerosas apariciones en el cine, esta bebida pasó a ser conocida en todo el mundo.

El tequila 100% maguey se elabora únicamente a partir de esta planta tropical. El tequila a secas (o tequila mixto) se elabora con al menos un 51% de maguey, al que se añaden azúcares procedentes de otras materias primas (como la melaza de azúcar de caña); el tequila blanco no se ha sometido a envejecimiento, mientras que el joven abocado es más suave y tiene color. Se dice que un tequila es «reposado» cuando ha pasado dos meses en barrica, y «añejo» cuando se ha dejado envejecer durante más de un año.



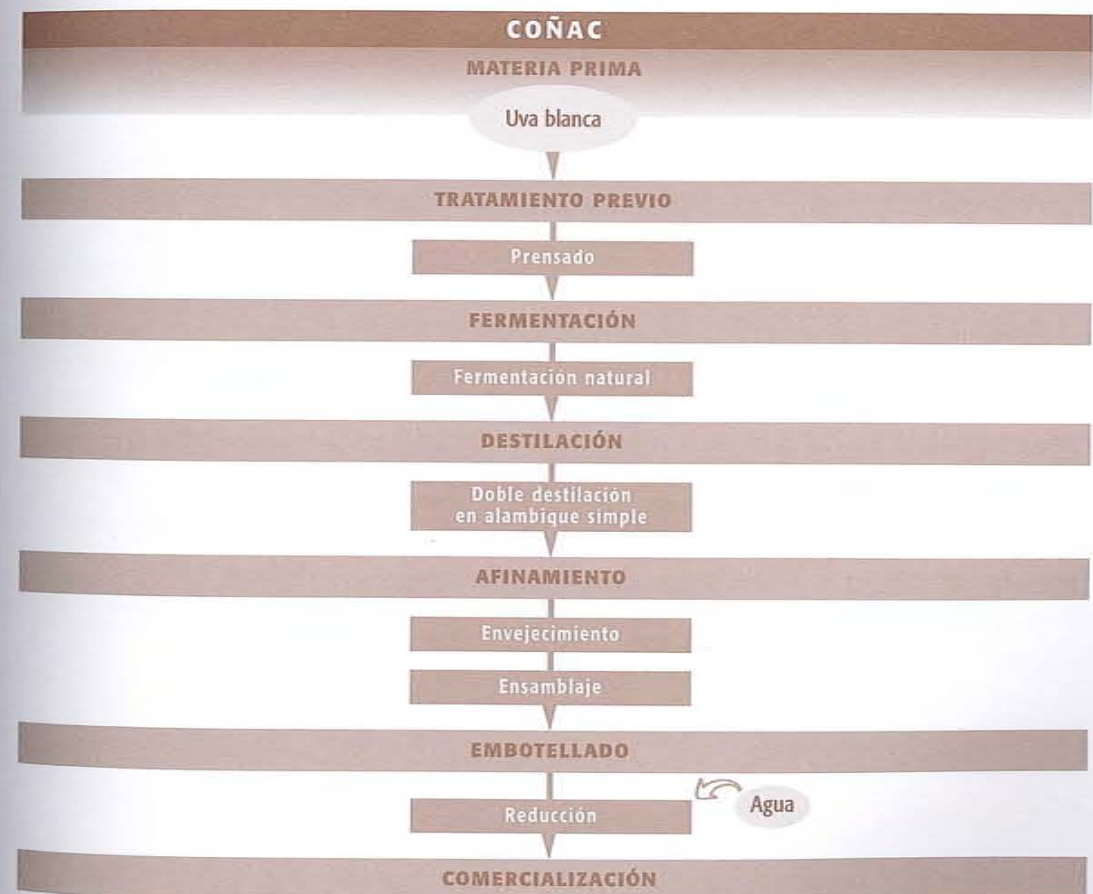
Coñac

El cultivo de la vid en la región francesa de Charente se remonta hacia el siglo III. Más adelante, la actividad marítima favoreció el comercio de la sal y de los vinos producidos en la región con Inglaterra y los países del Norte. Pero como estos vinos se estropeaban durante el transporte, en el siglo XVII, a petición de unos comerciantes holandeses, se empezaron a destilar. La experiencia fue concluyente, ya que se vio que el aguardiente mejoraba tras una estancia prolongada en barrica de roble. Muy pronto, la fama del coñac, —uno de los brandys más conocidos— cruzó los océanos. Sin embargo, la filoxera atacó ferozmente a los viñedos —que en 1875 cubrían 280 000 ha y, veinte años después, sólo 40 000. Fue preciso renovarlos con nuevas plantas, lo que requirió dedicar grandes esfuerzos durante varias décadas. Actualmente las cepas cubren 80 000

ha, que se extienden básicamente por los departamentos de Charente y Charente-Maritime, en una zona con denominación de origen. Las cepas dominantes son las de la variedad Ugni Blanc.

Con un clima suave y soleado, el suelo calcáreo y arcilloso determina la clasificación geográfica de seis vinos: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bon Bois y Bois Ordinaires.

Tras su destilación, el coñac tiene un contenido de alcohol de un 69 a un 72% vol. Después se introduce en barricas de roble (del centro de Francia) durante al menos dos años y medio para la denominación VS (Very Special) o tres estrellas, cuatro años y medio para la VSOP (Very Superior Old Pale) o reserva, y, finalmente, seis años y medio para la denominación XO (Extra Old) o Napoleón.

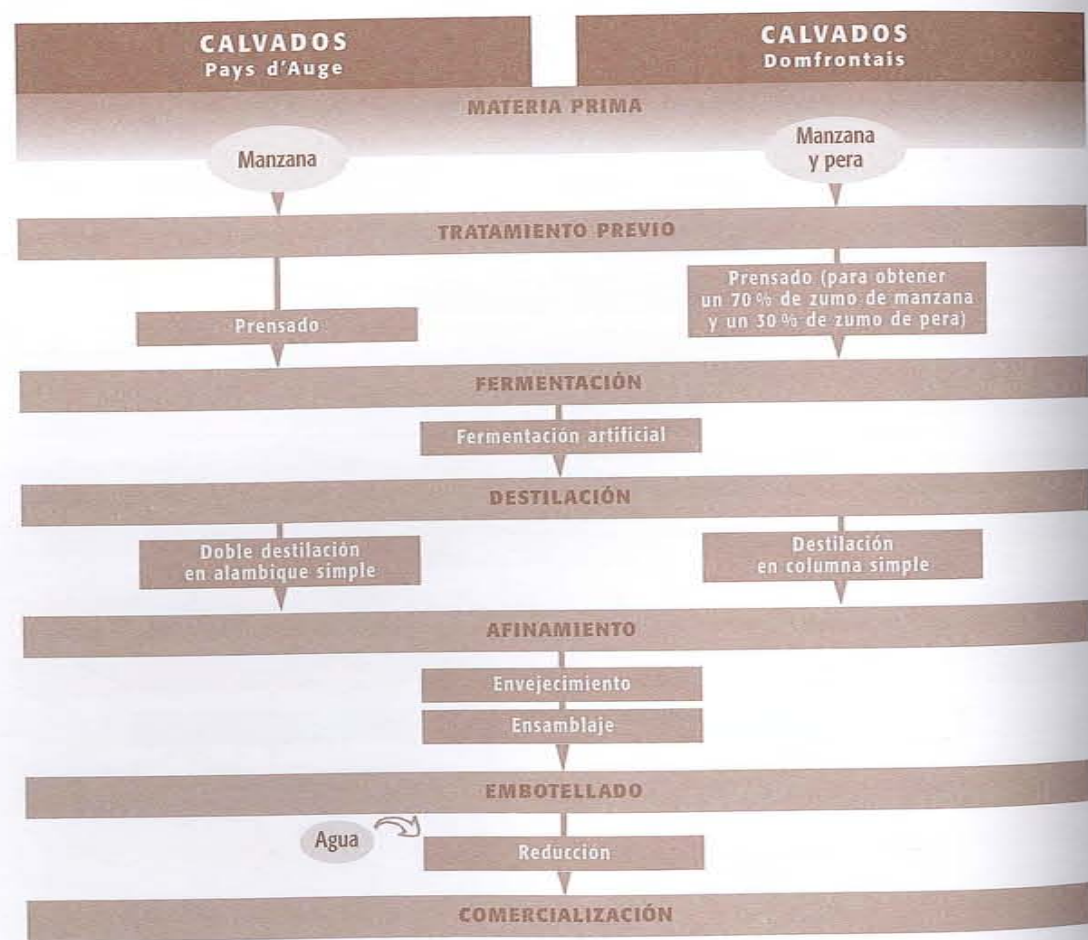


Calvados

La sidra de Normandía se remonta a la época Romana, pero el primer aguardiente de sidra del que se tiene conocimiento surgió en Cherburgo en 1553. La designación *calvados* no apareció hasta mucho más tarde, en la segunda mitad del siglo XIX, y hubo que esperar a que se repartiera alcohol entre los soldados durante la Primera Guerra Mundial, y más tarde al desembarco de los Aliados en Normandía en 1944, para que se consolidase la fama del calvados.

Unas normativas definen las condiciones de producción del calvados y delimitan estrictamente distintas zonas. La zona de producción del calvados con denominación de origen, se extiende por gran parte de la región de la Baja Normandía, y además por algunas áreas de las regiones limítrofes.

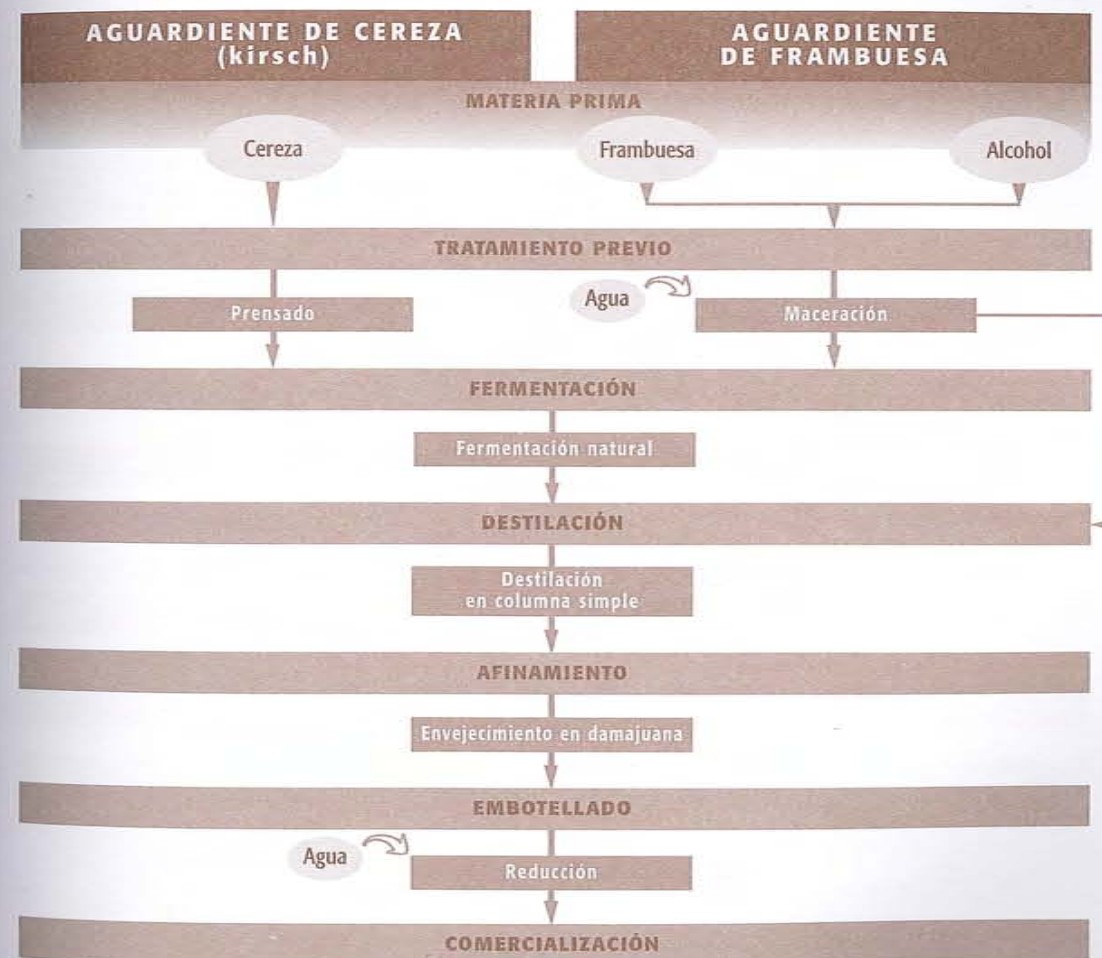
El calvados de la denominación de origen Pays d'Auge, producido sobre todo en el departamento de Calvados (Baja Normandía), se somete a una doble destilación en alambique simple y permanece al menos dos años en barrica de roble. El calvados de la denominación de origen Domfrontais, producido también en la Baja Normandía, contiene al menos un 30% de zumo de pera y debe dejarse envejecer un mínimo de tres años. Para fabricar los calvados con denominación de origen se pueden emplear varias decenas de especies de manzanas, clasificadas en las siguientes categorías: amarga, dulce-amarga, dulce y ácida. El calvados envejecido en barrica se comercializa bajo diferentes nombres: tres manzanas (2 años), reserva (3 años), añejo (4 años) y *hors d'âge* (6 años).



Aguardientes de frutas

Existen pocos textos antiguos sobre el origen de los aguardientes de frutas. Se sabe que el aguardiente de cereza, conocido con el nombre de *kirsch* o *Kirschwasser*, tiene sus raíces germánicas en el valle del Rin, donde se producía ya en el siglo XVII. A principios del siglo siguiente se empezó a destilar *kirsch* en las regiones del Franco Condado, Lorena y Alsacia, donde también se empezó a producir aguardiente de ciruela. En efecto, se puede elaborar aguardiente a partir de muchas frutas: albaricoques, bayas silvestres, cerezas, higos, frambuesas, peras, ciruelas, etc. Las formas de fabricación difieren ligeramente; aquí nos limitaremos a presentar los aguardientes de cereza y frambuesa. Las cerezas se prensan, con o sin hueso, para obtener un zumo que, tras una

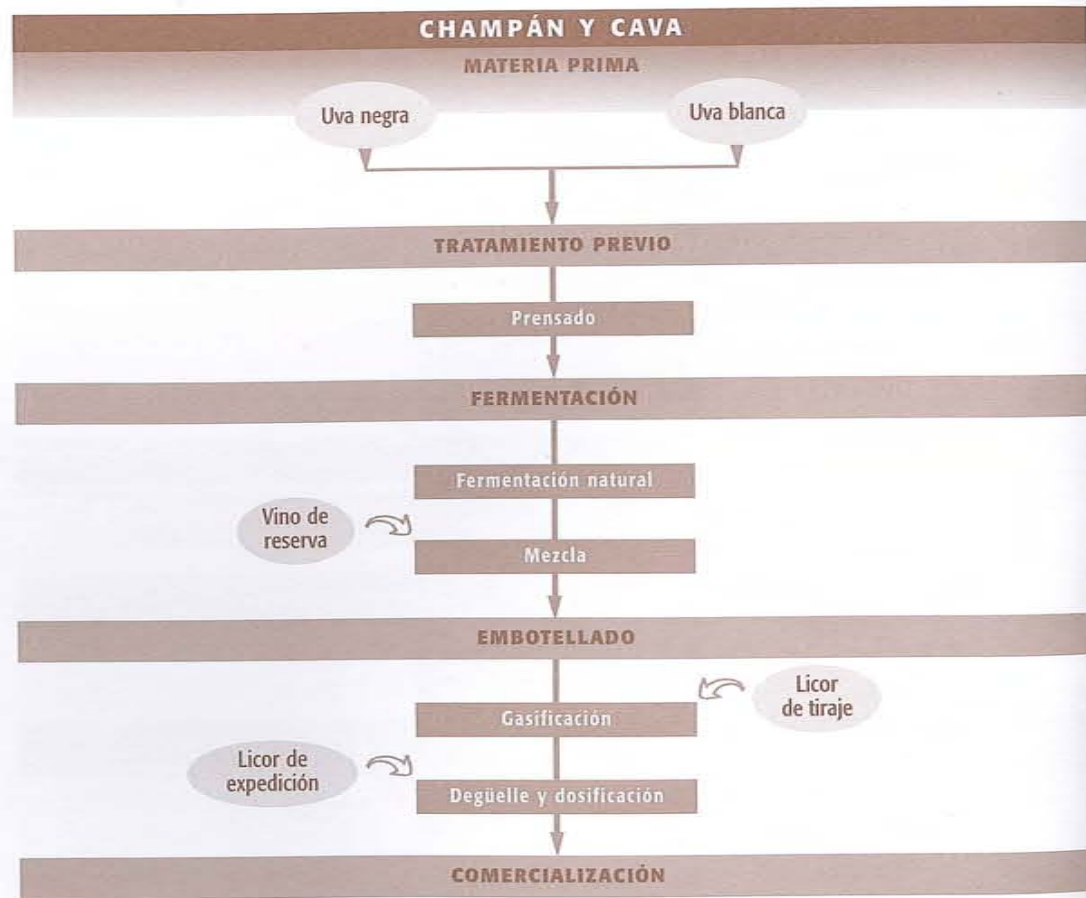
fermentación natural, será destilado. Antiguamente el envejecimiento tenía lugar en barricas de fresno, que no daban color al aguardiente, pero más tarde se pasó a dejar envejecer el *kirsch* varios meses en damajuanas de cristal. Las bayas de frambuesa, al no producir mucho zumo, se ponen a macerar en un alcohol neutro (por lo menos 100 kg por 20 litros de alcohol). El líquido obtenido se destila a un grado máximo de 86% vol., como el *kirsch*, y también debe tener un contenido en sustancias volátiles superior a 2 g/l. El aguardiente de frambuesa envejece mal en barricas de manera, por lo que siempre se deja envejecer en damajuana. Como en el *kirsch*, se trata de un envejecimiento por oxidación, ya que las damajuanas no se cierran herméticamente.



Champán y cava

El viñedo de Champaña se ha cultivado desde los primeros siglos de nuestra era, pero no fue hasta finales del siglo XVII cuando un monje de la abadía de Hautvillers (Épernay), Dom Pérignon, logró producir un vino blanco espumoso que, siglos más tarde, le valió la fama de inventor del champán. En 1872 la técnica francesa se introdujo en la región vinícola del Penedès (Cataluña), cuya producción se denomina cava. El viñedo de Champaña goza de un clima fresco, mientras que el del Penedès es típicamente mediterráneo. Las variedades de uva del champán son Pinot Noir (uva negra), Pinot Meunier (uva negra de zumo blanco) y Chardonnay (uva blanca), y las principales del cava son Garnacha tinta y Monastrell (uva negra) y Macabeo, Parellada y Xarel·lo (uva blanca). El champán francés es más consistente y ácido que el cava. Tras una primera fermentación en cuba, se pro-

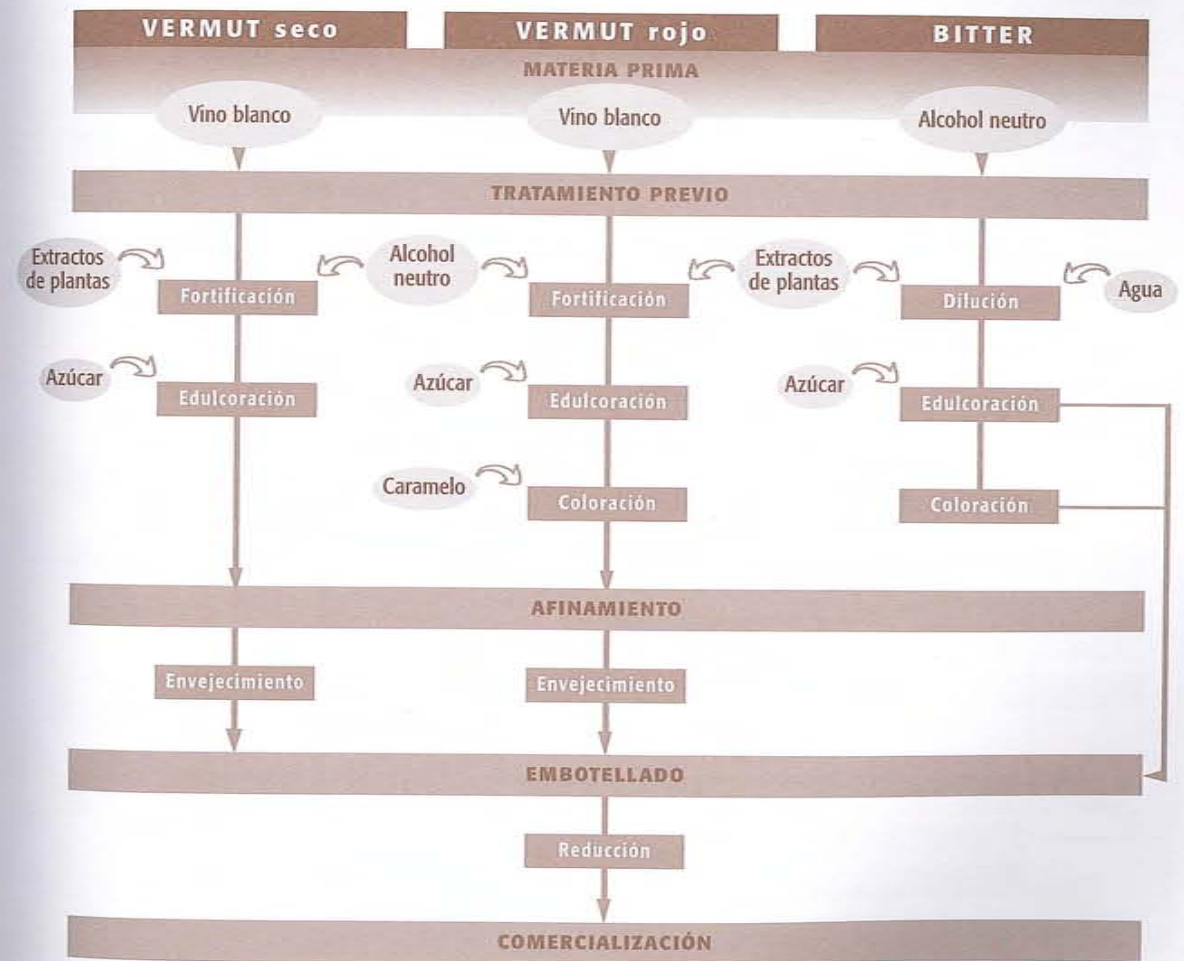
cede al ensamblaje para combinar los aromas de distintos vinos y obtener una producción de calidad y sabor constantes. Al embotellarlo, se añade una pequeña cantidad de licor de tiraje, una mezcla de azúcar, levaduras y vino. Entonces empieza la segunda fermentación, en la que se produce gas carbónico (se llama *gasificación* y dura varios meses). Se crea un pequeño sedimento de levaduras que, gracias a un movimiento repetido, ya sea manual o mecánico, asciende poco a poco hacia el cuello de la botella. El degüelle consiste en expulsar esta impureza destapando la botella. La pérdida de líquido se compensa pudiendo adicionar, antes del encorchado, más o menos licor de expedición (mosto o vino dulce). Si no se adiciona licor se obtiene un brut nature; en otros casos serán bruts, secos, semisecos o dulces.



Vermut y bitters

El vermut, que pertenece a la familia de los aperitivos, es descendiente lejano de los vinos aromatizados conocidos desde la Antigüedad por sus propiedades medicinales. En la Edad Media, la importación de especias condujo a la elaboración de un nuevo preparado en Venecia, pero fue en el Piamonte donde apareció, en el siglo XVII, un vino de absenta que llegó hasta la Corte de Baviera y la mesa de Luis XIV. En 1786, en Turín, Antonio Carpano propuso a sus clientes un vermut rojo que él mismo había creado. Pronto se puso en marcha una industria, para la bebida, con la creación en Italia de dos empresas competidoras: Cinzano y Martini & Rossi, que se desarrollaron en el siglo XIX y que llegaron a adquirir una gran fama mundial. Ha-

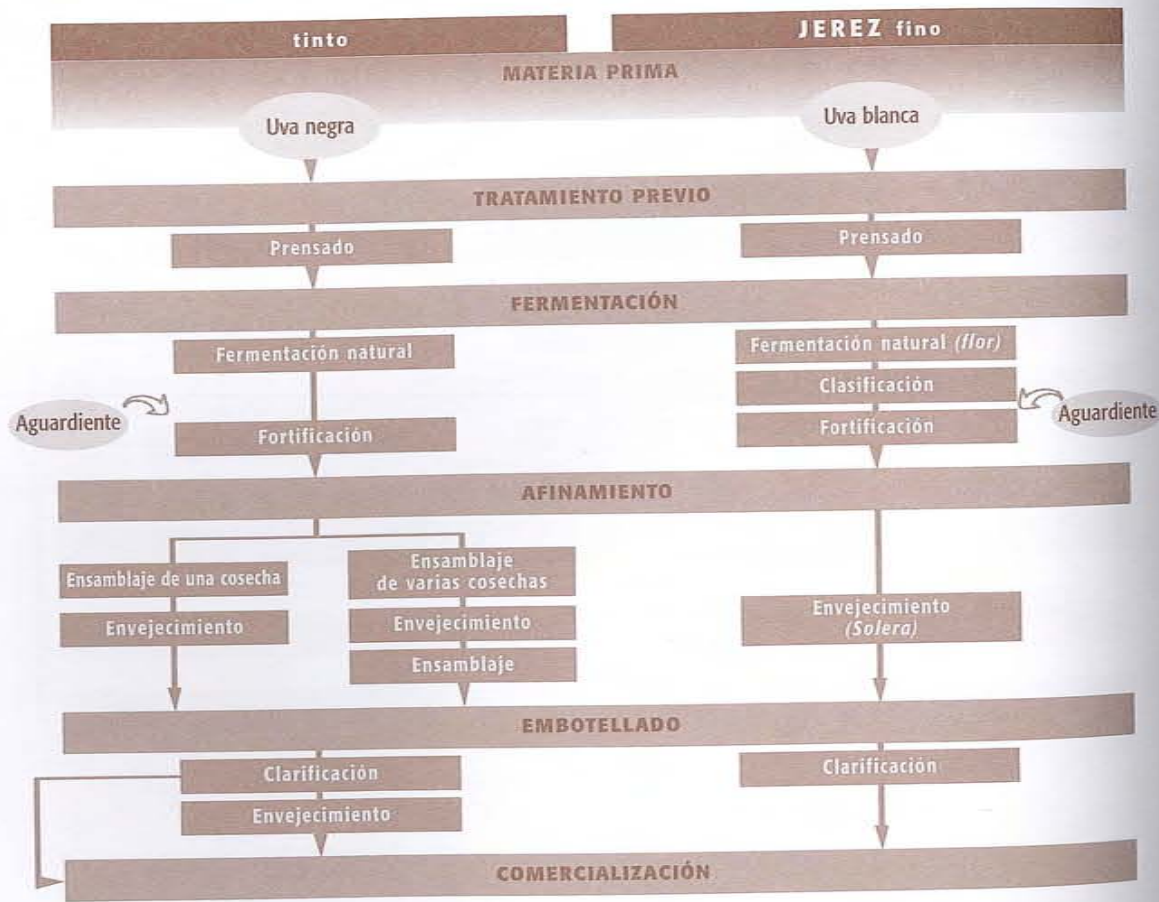
cia la misma época, aparecieron, también en Italia, varias bebidas espirituosas llamadas *amer* o *bitter*, como el célebre Campari. La moda de los aperitivos alcanzó su apogeo en torno a 1900, pero decayó a mediados del siglo XX, aunque hoy en día se ha recuperado el gusto por los vermouths y los bitters. Existen dos tipos de vermut: el seco, poco dulce y de color claro, y el rojo, más suave. Ambos se fabrican a partir de vino blanco, al que se añaden alcohol y unas complejas mezclas de extractos de plantas. Los bitters se elaboran a partir de un alcohol neutro y de aromatizantes amargos. En su elaboración, los únicos colorantes autorizados son la cochinilla y el caramelo.



Oporto y jerez

En el siglo XVIII, con el aumento de impuestos sobre la importación de vinos de Burdeos, los negociantes ingleses empezaron a interesarse por los vinos portugueses del valle del Duero y los mejoraron añadiéndoles aguardiente. La zona de producción del oporto, al norte de Portugal, se extiende desde la frontera española hasta la ciudad de Oporto. Se cultivan más de un centenar de variedades de cepas. Los comerciantes-vinicultores realizan una serie de complejas operaciones. La fortificación, proceso en el que se añade aguardiente, tiene como finalidad detener la fermentación del vino y conservar una parte de los azúcares. A continuación se efectúa un ensamblaje de vinos de una misma cosecha, o uno de vinos de distintas cosechas. En el primer caso se obtienen las siguientes calidades: *vintage* (2 años de envejecimiento), *late bottled vintage* [LBV] (4 años de en-

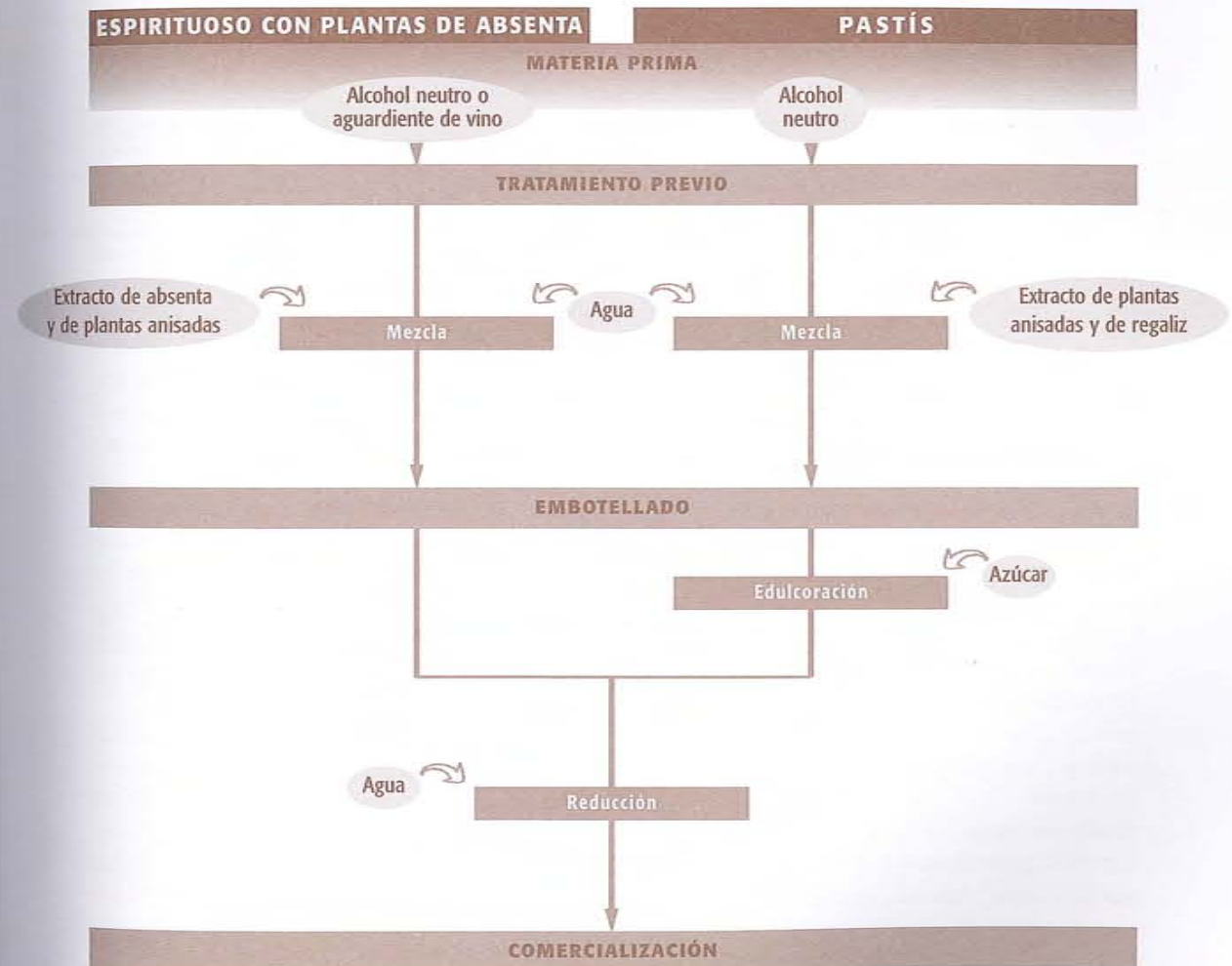
vejecimiento), «fecha de la cosecha» (7 años de envejecimiento). Con el segundo método se producen los tipos: blanco, rojo, (*tawny*, Ruby) y añejo (10 años, 20 años, etc.). El jerez, un vino fortificado de la región de Jerez de la Frontera (Andalucía), también debe su éxito a los ingleses, quienes ya lo apreciaron a principios del siglo XVII y lo bautizaron *sherry*. La elaboración del jerez obedece a técnicas tradicionales. Para obtener jerez fino se debe formar una fina capa de moho (*flor*) sobre el vino para provocar su fermentación. La fortificación con aguardiente de vino se realiza tras una clasificación en diversas categorías (fino, manzanilla, etc.). La solera consiste en mezclar el vino joven y el añejo mediante trasvases sucesivos de un tonel a otro. Además de los finos, secos y suaves, existen los olorosos, con más cuerpo y más color.



Anisados

La absenta es una planta aromática que ya era conocida por los griegos, quienes le atribuían propiedades terapéuticas y la consumían como tisana o mezclada con vino. Dio su nombre a una bebida espirituosa de color verde que nació en Suiza y que Henri-Louis Pernod supo explotar creando una primera destilería en Pontarlier (Doubs, Francia), en 1805. La absenta alcanzó una gran popularidad a finales del siglo XIX. Se vertía sobre un terrón de azúcar colocado sobre una cuchara agujereada, encima de un vaso, y a continuación se le añadía agua. La moda de este alcohol desató una profusión de absentas de mala calidad. A raíz de una campaña que denunciaba sus efectos nocivos sobre el

sistema nervioso, en 1915 se prohibió en Francia. Entonces aparecieron muchos productos sustitutivos, como el pastís y el Pernod. Todos ellos contienen extractos de plantas anisadas, como anís verde o badiana. Algunos incluyen hinojo y esencia de regaliz (pastís); otros, menta y cilantro (Pernod). Desde 1988, la fabricación de absenta en Francia ha vuelto a ser legal. La nueva fórmula, también elaborada a base de absenta y de plantas anisadas, se parece mucho a la antigua y conserva el mismo contenido en alcohol (entre 45 y 70%); en cambio, las sustancias nocivas que contenía la fórmula antigua (como la tuyo-na) se han limitado a unas dosis muy pequeñas.



Licores

Los licores existían mucho antes de que apareciera por primera vez el aguardiente obtenido por destilación en el siglo XIII. Según parece, el más antiguo era el hipocrás, muy apreciado en la Edad Media y también presente en la Corte de Luis XIV. Se trataba de una mezcla de vino, canela y miel, cuya invención se atribuía a Hipócrates, el ilustre médico de la Antigüedad.

A lo largo de los siglos aparecieron otras bebidas similares a base de hisopo, absenta, salvia, romero, anís, etc. Se las designaba como *vinos de hierbas* y uno de ellos, el vino de absenta, está considerado el antepasado de los vermouths.

Más tarde, cuando la práctica de la destilación ya se había extendido entre los monjes y los boticarios, la mayoría de los aguardientes obtenidos eran prácticamente imbebibles, por lo que básicamente se empleaban como medicinas. En el siglo XV, los italianos fueron los primeros en intentar poner remedio a este problema, y gracias a unas mezclas sutiles de varias sustancias lograron crear una bebida que denominaron *liquori*. La llegada a Francia de Catalina de Medici tras casarse en 1532 con el futuro rey Enrique II favoreció el éxito de los licores italianos, de los cuales el más conocido era el *rossoli*, una mezcla de esencias de flores en la que predominaba el perfume de rosa.

En el siglo XVII, la producción de licores se extendió y se diversificó progresivamente. De este modo, apareció el curasao (elaborado a base de piel de naranja) en Holanda, el marrasquino (a base de cereza) en Dalmacia, y el anisete (a base de anís) y el Chartreuse verde (a base de plantas y especias) en Francia.

Un siglo más tarde, la industria experimentó un notable auge y surgieron nuevos licores, como el Grand Marnier Cordon Rouge (elaborado con piel de naranja y coñac), el Bénédictine (con hierbas y plantas aromáticas), el casis y el brandy de cereza.

Tradicionalmente los licores se han tomado como digestivo, pero algunos de sus amantes los prefieren con hielo. Además, figuran en la composición de numerosos cócteles.

Todo el arte de los licoristas consiste en elegir los componentes con esmero, dosificar las mezclas y determinar el envejecimiento y la proporción óptima de azúcar.

Los italianos siempre han sido los maestros en este campo: el famoso limoncello (a base de piel de limón de la región de Amalfi, en Campania), el Galliano (compuesto de hierbas y de flores) y el Amaretto (elaborado con almendras de hueso de albaricoque) son ejemplos paradigmáticos de esta afirmación.

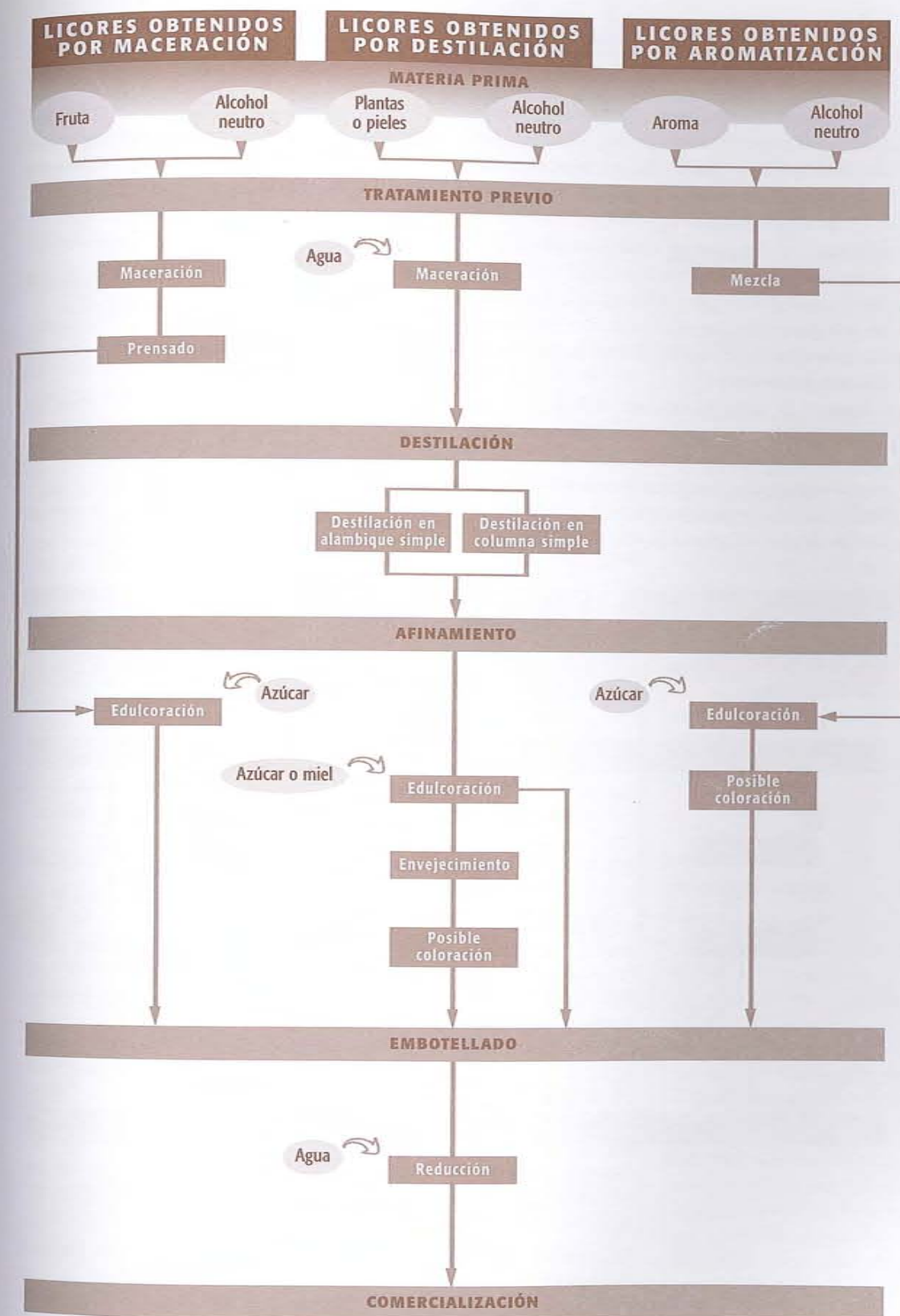
Para atraer a los consumidores y evocar la presencia de ciertos ingredientes, los licoristas suelen emplear colorantes: la cochinilla, por ejemplo, otorga tonalidades rojas, mientras que el azafrán, el caramelo o la miel permiten obtener tonos amarillos, y con el índigo se consiguen los matices azules.

Los licores preparados con plantas o con piel de frutas (como la naranja en el curasao) se obtienen por destilación de un alcohol neutro en el que se han macerado plantas, especias y/o pieles durante varias semanas. La ley fija el contenido en azúcar de estos licores en 100 g/l como mínimo.

Las cremas son licores que presentan un elevado contenido de azúcar (por lo menos 250 g/l). Las cremas de fruta se obtienen gracias a la maceración de la fruta en un alcohol neutro. En el casis, la proporción de azúcar está fijada en un mínimo de 400 g/l.

Las novedades en el ámbito de los licores están asociadas a los avances de la industria de la aromatización. La aparición de nuevos aromas ha permitido crear licores —como el de manzana verde, aromatizado con manzana verde— a partir de sustancias cuyos aromas era difícil extraer directamente.

Estos licores se obtienen mediante la aromatización y la edulcoración de un alcohol neutro; también deben contener azúcar (un mínimo de 100 g/l). El alcohol neutro utilizado para la fabricación de licores suele proceder de la destilación de remolachas azucareras.



Zumos de frutas

Antiguamente, el consumo de los zumos de fruta se limitaba al zumo de uva y al zumo de manzana, que se bebían en el lagar en el momento de la vendimia y de la elaboración de la sidra. Era imposible conservar estos zumos más de allá de algunos días, ya que no tardaba en producirse el fenómeno de la fermentación.

Hoy en día, gracias a la refrigeración y, sobre todo, a la pasteurización, el consumidor dispone de una gran variedad de zumos de fruta bajo diversas denominaciones.

Los zumos de frutas frescos, que se venden en la zona de refrigerados con una fecha límite de consumo de unos quince días, se producen simplemente exprimiendo las frutas y embotellándolos, sin ningún aditivo ni tratamiento.

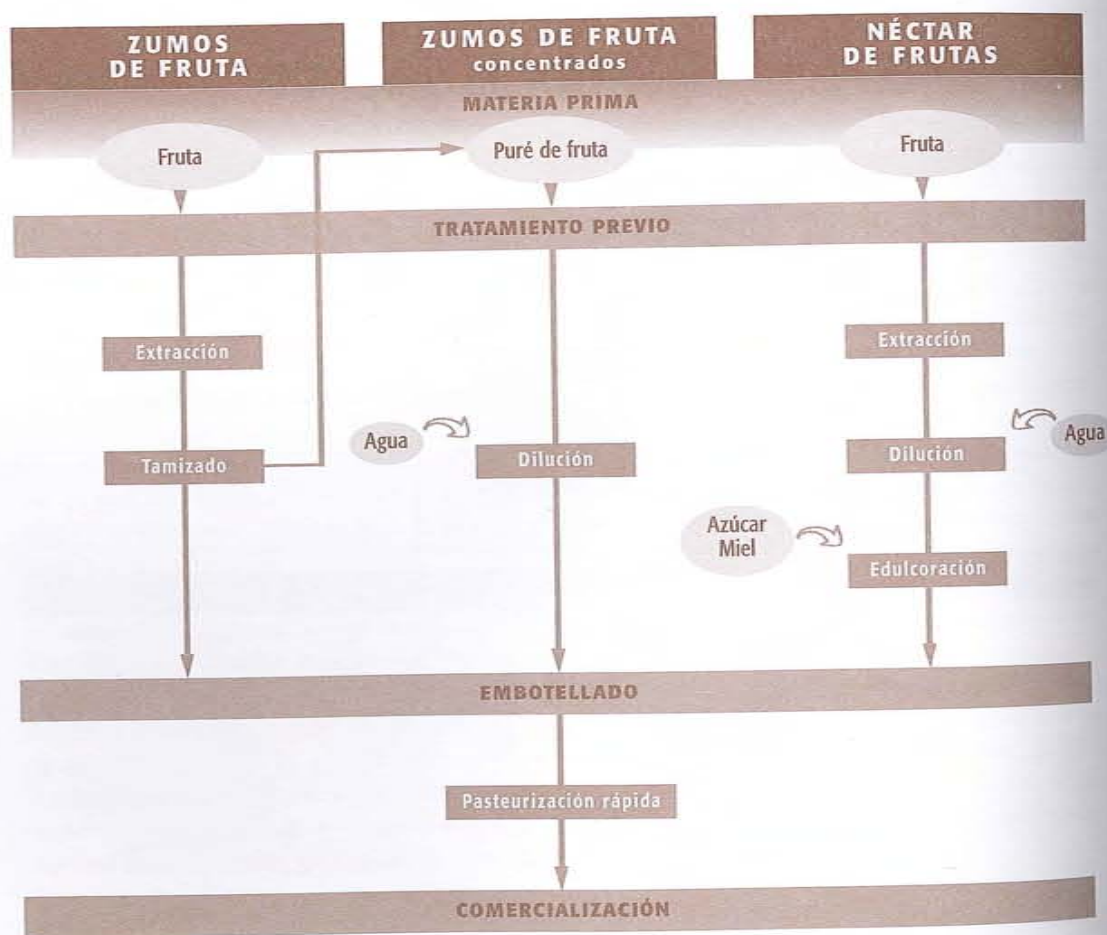
El resto de zumos de fruta han sido sometidos a una

pasteurización rápida. Esta operación consiste en someter el producto brevemente a una temperatura elevada para esterilizarlo sin que pierda ninguna de sus propiedades. Los zumos de frutas (o puros zumos de frutas) contienen un 100% de zumo de fruta.

Los zumos de fruta concentrados necesitan la aportación de un volumen de agua para su comercialización, ya que las frutas exprimidas en el lugar de producción se someten a un tratamiento por evaporación que facilita su posterior almacenamiento y transporte.

Los néctares de frutas se caracterizan por tener un contenido de fruta menor (ya que suelen poseer aromas muy fuertes) y una mayor cantidad de azúcar añadido.

Las bebidas con frutas, por su parte, no siguen ninguna reglamentación particular.



La terminología del bar

Los asteriscos (*) indican las palabras que aparecen definidas en este glosario.

A

Absenta

► Véase **Espirituoso con plantas de absenta**

Aditivo aromático: ingrediente que permite ajustar el sabor final del cóctel. Según su color, también actúa sobre su aspecto visual. Junto con la base* y el cuerpo* es uno de los tres componentes del cóctel. Sirve para realzar un aroma presente en el alcohol de base del cóctel o para aportar un aroma suplementario. Puede ser dulce (jarabe* o licor*) o amargo (bitter* o bitter* concentrado).

Afrutado (cóctel): combinado que contiene uno o varios zumos de frutas y en el que predomina el sabor a fruta fresca.

After-dinner: término inglés que designa una bebida que se toma después de comer a modo de digestivo.

Aguardiente: bebida obtenida por destilación de un mosto* fermentado procedente de materias primas diversas: las frutas permiten obtener aguardientes como el coñac*, el calvados* o el kirsch*; los cereales, el vodka*, la ginebra* y el whisky; las plantas, el tequila* y el ron*, y las hortalizas (sobre todo la patata), el vodka* o un alcohol de gran pureza. Los aguardientes se comercializan tras ser envejecidos o no, según la normativa.

Alcohol neutro: se trata de un alcohol que se ha destilado a un grado elevado (96 % vol.) para

atenuar las características organolépticas (aroma, sabor, color) propias de la materia prima utilizada. Cuando se ha elaborado a partir de remolacha azucarera se dice que es un alcohol de gran pureza.

Almendras (leche de): antiguamente se elaboraba a partir de una pasta que se obtenía moliendo almendras dulces y amargas. Hoy en día se produce diluyendo una materia edulcorante en agua aromatizada con extractos de almendras dulces y/o amargas.

Amaretto: licor* italiano que se obtiene de la maceración de almendras de hueso de albaricoque y alcohol, a los que se añade agua y azúcar (25 a 28 % vol.). La marca más conocida es Amaretto Disaronno, creada en 1817.

Angostura: bitter* concentrado de color pardo rojizo que fue inventado en 1824 por el doctor Siegert en Ciudad Bolívar (antiguamente Angostura), Venezuela, y que actualmente se produce en Trinidad, en las Antillas británicas. Se trata de un ron* aromatizado con genciana y con extractos de plantas y de especias (44,7 % vol.).

Anisado: espirituoso* con sabor a anís que se obtiene de un extracto de plantas (anís verde, badiana, hinojo, etc.) al que se añade alcohol, agua y azúcar. Los anisados, ya sean transparentes o de color, se vuelven opacos cuando se les añade agua o hielo picado. Las dos marcas más conocidas son Pernod (45 % vol.), creada en 1922 por las casas Pernod & Fils y Hémard, y el pastís* Ricard (45 % vol.), inventado por Paul Ricard en 1932.

Aperitivo: nombre que designa aquellas bebidas alcohólicas de sabor seco, a veces amargo, las cua-

les se considera que abren el apetito («aperitivo» viene de la palabra latina *aperire*, «abrir»). Este término también denota el momento en que se consume esta bebida.

Arándano: pequeña baya roja de sabor ligeramente ácido parecida al mirtilo. El zumo de arándano se distingue de los otros zumos y néctares de frutas por su sabor acidulado y astringente.

Armañac: aguardiente* de vino (uva blanca) elaborado en la región francesa de Gascuña y poseedor de denominación de origen (40 % vol.). El aguardiente se deja envejecer al menos dos años en barrica de roble antes de su comercialización, ya sea directamente o después de mezclarlo con armañacs de otras cosechas. Algunas cosechas de armañac tienen más de 20 años de edad. Este aguardiente apenas se usa en la preparación de cócteles.

B

Bailey's

► Véase **Irish cream**

Base: aguardiente* elegido por sus cualidades organolépticas (aroma, sabor, color) en torno al que se prepara el cóctel. Junto con el aditivo* aromático y el cuerpo*, es uno de los tres componentes del cóctel. Puede ser ginebra*, vodka*, whisky*, ron*, brandy*, tequila*, etc.

Batidora: aparato eléctrico constituido por un motor y una carcasa equipada con una hoja cortante que reduce los ingredientes a puré. Resulta indispensable para elaborar cócteles frozen*. Stephen Poplawski patentó la idea en Estados

Unidos en 1922 y el aparato empezó a comercializarse unos años después. En 1933, Fred Osius y Fred Waring sacaron al mercado un modelo mejor.

Bénédictine: licor* a base de hierbas y plantas aromáticas (angélica, cilantro, hisopo, melisa, mirra, nuez moscada, clavo de especia, etc.), de color amarillo ámbar, que era elaborado por monjes benedictinos en el siglo XVI. En 1863 fue comercializado en Fécamp (Francia) por un tal Alexandre Le Grand (40 % vol.).

Bitter: bebida alcohólica de sabor predominantemente amargo elaborada con un alcohol* neutro aromatizado con extractos de plantas. El más conocido es el Campari* (24 % vol.).

Bitter concentrado: bitter del que sólo se usan unas gotas para aromatizar un cóctel. Antes de 1900 existían más de una decena de marcas; hoy, las más conocidas son la angostura*, el Peychaud's* bitters y el bitter* de naranja.

Bitter de naranja: bitter* concentrado con sabor a naranja. Se obtiene por aromatización de un alcohol* neutro con extractos de naranja amarga (30 a 40 % vol.).

Blend: término inglés que designa la mezcla de al menos dos espirituosos de diferentes características organolépticas (aroma, sabor, color). En Escocia, la denominación *blend* se usa para calificar una mezcla de whisky de malta y de whisky de cereales.

Boston (coctelera): coctelera inventada en Estados Unidos compuesta por dos partes que encajan parcialmente: la parte inferior es un gran vaso, mientras que la superior está formada por un cubilete metálico cuyo diámetro superior es mayor que el del vaso. Esta coctelera no lleva filtro incorporado.

Bourbon

► Véase Whisky

Bowl

► Véase Cup

Brandy: término inglés con que se designa al aguardiente* en los países anglosajones. Usado solo, el vocablo se aplica a los aguardientes de vino como el coñac* (uva blanca) y el pisco* (uva blanca). Cuando va acompañado del nombre de una fruta, califica el alcohol extraído de ella o un licor* al que se añade aguardiente de sidra, etc. (el *apple brandy*, por ejemplo, es el calvados*).

Brandy de albaricoque: licor* obtenido por la maceración de albaricoques en un aguardiente* de vino, al que se añaden por lo menos 100 g de azúcar/l (24 a 30 % vol.).

Brandy de cereza: licor* que se obtiene mediante la maceración de cerezas en un aguardiente* de vino, al que se añaden por lo menos 100 g de azúcar/l (24 a 30 % vol.). Las marcas más conocidas son Cherry Heering, creada en Dinamarca en 1818 (24,7 % vol.), y Cherry Rocher, surgida a mediados del siglo XIX en La Côte-Saint-André, en el departamento francés de Isère (24 % vol.).

Brandy de manzana: aguardiente* de sidra (parecido al calvados*) que se elabora en Nueva Jersey, en la costa este de Estados Unidos, desde principios del siglo XVIII. La marca más conocida es Laird, fundada en 1780 y con entre un 40 y un 50 % vol. de alcohol.

Bucks: familia de cócteles aparecida en la década de 1920. Un *buck* contiene un aguardiente, zumo de limón y ginger* ale, y se decora con una tira de cáscara de limón.

C

Cacao (licor de): licor* que resulta de la aromatización de un alcohol* neutro con un extracto de cacao, al que se da color oscuro o no. Contiene un mínimo de 250 g de azúcar/l (24 a 30 % vol.).

Cachaza

► Véase Ron

Café (licor de): licor que resulta de la aromatización de un alcohol* neutro con un extracto de café, al que se da color oscuro. Contiene un mínimo de 100 g de azúcar/l (24 a 26,5 % vol.).

Caliente (cóctel): combinado que se sirve caliente, generalmente en invierno, en una jarra* resistente al calor.

Calvados: aguardiente* francés (40 % vol. mínimo) que se produce a partir de la sidra (y de un 30 % de zumo de pera en el caso del calvados Domfrontais). La zona de producción del calvados con denominación de origen se circunscribe principalmente a la región de la Baja Normandía. El calvados Pays d'Auge se produce esencialmente en el departamento de Calvados y, tras una doble destilación, se deja envejecer por lo menos dos años. El calvados Domfrontais debe envejecer más de tres años.

Campari: marca comercial de un bitter* aromatizado con extractos de raíces, frutas y plantas aromáticas que presenta un tono rojizo (25 % vol.). Este bitter fue creado por Gaspare Campari en Milán, en la década de 1860. Está en el origen de la invención del cóctel Americano, que se elabora con Campari y vermut* rojo a partes iguales (► p. 233).

Casis: especialidad de Dijon desde 1845, esta crema se obtiene por maceración de grosellas negras en

alcohol* neutro, al que se añade agua y un mínimo de 400 g de azúcar/l (15 a 20 % vol.).

Cava

► Véase champán

Cerveza: bebida alcohólica que resulta de la fermentación de un mosto* a base de cebada al que se añade lúpulo. Tiene un contenido alcohólico de 4 a 7 % vol.

Champán: vino espumoso (cerca de 12 % vol.) con denominación de origen, elaborado en la región francesa de Reims siguiendo un método de fermentación especial, que también se usa para el cava del Penedès (Cataluña). Su carácter espumoso aparece durante el envejecimiento en botella al iniciarse una segunda fermentación. Después se le añade una mezcla de vino y azúcar para que sea más o menos dulce: brut nature (sin adición alguna), extra brut, brut, seco, semiseco o dulce.

Chartreuse: licor* de los monjes cartujos, inspirado en una receta de principios del siglo XVII, que se aromatiza con extractos de más de un centenar de plantas y especias (melisa, hisopo, hojas de angélica, canela, azafrán, etc.). Se distingue el Chartreuse verde (55 % vol.), creado en 1764, y el Chartreuse amarillo, más dulce (40 % vol.), aparecido en 1838. Ambos se elaboran en Voiron, cerca de la ciudad francesa de Grenoble, en el macizo de la Grande-Chartreuse.

Chupito (vaso de): recipiente con una capacidad de unos 6 cl que resulta ideal para tomar el cóctel de un solo trago. Los *shooters** siempre se sirven en este tipo de vaso. Tradicionalmente el vaso de chupito también se utilizaba para tomar tequila* y vodka* en estado puro.

Cobblers: familia de cócteles aparecida a principios de la década de

1800 en Estados Unidos. Un *cobbler* se compone de un aguardiente* y azúcar, y se decora con frutas de temporada.

Coco (crema de): líquido denso, sin alcohol, producido en el Caribe desde la década de 1950 a partir de pulpa de coco y azúcar de caña. La marca más conocida es Coco López, creada en 1954 en Puerto Rico y fuente de inspiración de la famosa piña colada (► p. 162).

Coco (licor de): licor que resulta de la aromatización de un ron* (o de un alcohol* neutro) con un extracto aromático de coco. Contiene un mínimo de 100 g de azúcar/l (20 a 24 % vol.). La marca más conocida es Malibú.

Coctelera: utensilio indispensable para preparar ciertos cócteles. Existen dos tipos de coctelera: la formada por dos partes (coctelera Boston o coctelera continental), que requiere el uso de un gusanillo, y la coctelera en tres partes (coctelera con filtro), que lleva incorporado un colador.

Cointreau: licor* que resulta de la aromatización de un alcohol* neutro con un extracto aromático de piel de naranjas dulces y amargas (40 % vol.). Lo elabora la sociedad homónima, fundada en 1849, que creó este famoso curasao* triple seco en Angers (Francia), en 1875.

Cola: soda* aromatizada con extractos vegetales a la que se da color con caramelo. La receta fue ideada en Estados Unidos en la década de 1880.

Coladas: familia de cócteles que se constituyó en la década de 1950. Una colada se compone de un aguardiente*, crema de coco* y zumo de fruta.

Colador para pulpa: utensilio que permite tamizar un líquido que

contenga elementos en suspensión (sobre todo pulpa de frutas frescas).

Collins: familia de cócteles aparecida a finales de la década de 1860 en Estados Unidos, aunque probablemente se inventó en Londres a comienzos del siglo XIX. Un *collins* se compone de un aguardiente*, azúcar, zumo de limón y agua con gas. Si en su origen se trataba de un *fixz** grande (el doble de cantidad) elaborado con coctelera, hoy en día un *collins* se distingue del *fixz* por elaborarse directamente en el vaso y por contener mayor proporción de zumo de limón.

Coñac: aguardiente* de vino (uva blanca). *Cognac* es la denominación de origen del producto que se elabora en la región francesa de Charente; su producción (cosecha, destilación y envejecimiento) debe efectuarse única y exclusivamente en la zona delimitada. El coñac se obtiene con un ensamblaje complejo de aguardientes de edades y cosechas diferentes (40 % vol. mínimo).

Coolers: familia de cócteles, inicialmente sin alcohol, aparecida a finales de la década de 1880 en Estados Unidos. Un *cooler* se compone de un aguardiente*, azúcar y ginger* ale.

Cordial: término utilizado en Estados Unidos para designar los licores*. En el siglo XIX, la palabra *cordial* hacía referencia a productos azucarados como licores (el curasao, por ejemplo) y jarabes* (como el cordial de lima). Hoy en día, el término se usa básicamente para hablar de jarabes.

Cordial de lima: jarabe* obtenido por edulcoración del zumo de lima que fue inventado en Edimburgo en 1865 por Lauchlan Rose. La principal marca es Rose's Lime Juice Cordial.

Corpse reviver: nombre dado a una bebida que supuestamente ayuda a superar los días de resaca. También es el nombre de un cóctel a base de coñac* (▷ p. 208) que contiene mucho alcohol.

Crema: nombre dado a un licor* con un alto contenido en azúcar (más de 250 g/l). El casis* debe contener al menos 400 g/l.

Creimoso (cóctel): mezcla algo densa y nutritiva, ya que suele contener nata, leche o huevo.

Crustas: familia de cócteles inventada en la década de 1840 por Joseph Santini en el City Exchange de Nueva Orleans. Un *crusta* se compone de un aguardiente*, zumo de limón, azúcar y un bitter*, y se decora con una piel de limón.

Cucharilla mezcladora: cuchara de metal que permite mezclar los cócteles preparados en un vaso mezclador o directamente en el vaso en el que se sirven. También se utiliza para elaborar *shooters* (▷ p. 58) y para medir la cantidad de un ingrediente (su contenido equivale a una cucharadita). Su mango en forma de espiral evita que resbale entre los dedos cuando se forma condensación en contacto con el hielo. Suele terminar en una pequeña mano de mortero que sirve para aplastar ciertos ingredientes, como las hojas de menta.

Cuerpo: ingrediente que da al cóctel su consistencia (fluida, cremosa, espesa, etc.) y que, según la cantidad utilizada, permite obtener un trago* corto o un trago* largo. Junto con el aditivo* aromático y la base*, es uno de los tres componentes del cóctel. Puede ser un vermut*, vino*, oport*, zumo* de fruta, champán* e incluso leche.

Cup: nombre que se daba hacia finales del siglo XVII en los clubes ingleses y en las tabernas estadou-

nidenses a una bebida preparada en un recipiente de gran capacidad (*bowl*), que se servía a un gran número de personas.

Curasao: nombre que reciben los licores* elaborados a partir de un alcohol* neutro aromatizado con esencia de piel de naranjas dulces y amargas (*bigarade*). Existen varios tipos: el curasao triple seco (35 a 40 % vol.), el curasao azul (25 % vol.) y el naranja (30 % vol.). El Cointreau* es una marca de curasao triple seco.

D

Daisies: familia de cócteles aparecida en Estados Unidos en la década de 1870. Un *daisy* se compone de un aguardiente*, zumo de limón, agua con gas, curasao* y azúcar.

Dash

► Véase Golpe

Destilado: líquido obtenido por condensación del vapor que se recoge al final de la destilación.

Digestivo: término que designa una bebida que se toma después de comer.

Dosificador de alcohol: accesorio que permite medir con precisión el volumen de los alcoholes indicados para cada receta. Las dosis utilizadas para preparar los cócteles pueden variar de un país a otro.

Drambuie: licor* cuyos orígenes se remontan al siglo XVIII y que resulta de una mezcla de whiskies de malta y whiskies de cereales escoceses aromatizada con especias y endulzada con miel de brezo (40 % vol.). Malcolm Mackinnon lo comercializó a partir de 1909, pero hoy en día la receta se sigue guardando en secreto.

Dry

► Véase Seco

Dubonnet: marca comercial de un vino* aromatizado de sabor amargo, que fue inventado en París en 1846 por Joseph Dubonnet. La receta original tenía un contenido alcohólico del 14,8 %, pero más tarde se crearon un Dubonnet rojo y uno blanco con un 19 % vol. para el mercado estadounidense.

E

Egg Nogs: familia de cócteles aparecida antes del siglo XIX en Estados Unidos. Un *egg nog* se compone de un aguardiente*, una yema de huevo, leche y azúcar.

Escarchado de una copa: operación (▷ p. 59) consistente en impregnar el borde de una copa con un líquido (por lo general zumo de limón) y luego ponerlo en contacto con un ingrediente en polvo (sal fina o azúcar).

Espirituoso: bebida alcohólica obtenida por destilación con unas características organolépticas (aroma, sabor, color) particulares y un contenido alcohólico mínimo de 15 % vol.

Espirituoso con plantas de absenta: licor* que se obtiene mediante la aromatización de un alcohol* neutro con un extracto de absenta. Tras haber estado prohibida durante más de medio siglo, la absenta actualmente se comercializa con el nombre de «bebida espirituosa de extractos de absenta» (45 a 70 % vol.). Las sustancias nocivas que ocasionaron su prohibición en 1915 se han reducido ahora a proporciones ínfimas.

Extracto: preparado que se obtiene al concentrar una solución resultante del agotamiento de una sustancia por un disolvente como agua, alcohol o éter. Así se obtienen sustancias aromáticas de plantas, raíces, especias o frutas.

F

Fancy drink: término inglés que significa «bebida de fantasía». Se emplea para designar aquellas bebidas que presentan un aspecto muy elaborado.

Fernet-Branca: bitter* inventado por Bernardino Branca en Milán, en 1845. De sabor amargo intenso, se obtiene al macerar más de 40 plantas officinales y hierbas aromáticas (aloe, manzanilla, genciana, quina, azafrán, salvia, etc.) en alcohol neutro. Tiene un contenido alcohólico del 40 %.

Fix: familia de cócteles aparecida antes de la década de 1860 en Estados Unidos. Un *fix* se compone de los mismos ingredientes que un *sour**: un aguardiente*, zumo de limón y azúcar, y debe decorarse con bayas de temporada.

Fizz: familia de cócteles aparecida en la década de 1870 en Estados Unidos. Como el *collins**, un *fizz* se compone de un aguardiente*, zumo de limón, agua con gas y azúcar. Actualmente el *fizz* se distingue del *collins* por elaborarse con coctelera.

Flair: término inglés que designa una forma espectacular de servir las bebidas lanzando al aire diversos objetos (vasos, botellas, coctelera...) necesarios para preparar el combinado. Esta técnica, que es objeto de concursos, es practicada esencialmente por los profesionales. Se distingue el *working flair* («malabarismo productivo») y el *exhibition flair* («malabarismo de animación»). Los movimientos del primero permiten realizar un cóctel sea cual sea la cantidad de líquido que contengan las botellas. El segundo sólo se puede realizar con botellas que contengan menos de 6 centilitros, lo que requiere una preparación previa.

Flambear: término que se emplea cuando se prende fuego a una materia inflamable, como un aguardiente, o a la esencia de una piel de cítrico.

Flips: familia de cócteles aparecida en Inglaterra antes de la década de 1810. Un *flip* se compone de un aguardiente*, una yema de huevo y azúcar; por lo general, el cóctel se espolvorea con un poco de nuez moscada rallada.

Float: término que se emplea cuando un ingrediente líquido se vierte de manera circular sobre una bebida, se superponga o no con una cucharilla mezcladora.

Frambuesa (licor de): licor* que se obtiene a partir de la maceración de frambuesas en un alcohol* neutro, al que se añade agua y, por lo menos, 250 g de azúcar/l (15 a 20 % vol.).

Frappé: término que se emplea cuando un cóctel se sirve en una copa sobre un lecho de hielo picado. Antes de que apareciera la batidora eléctrica, que permite obtener la textura *frozen** (▷ p. 57), este método era el más eficaz para obtener un cóctel bien frío.

Fresa (crema de): licor* que se obtiene por maceración de fresas en un alcohol* neutro, al que se añade agua y, por lo menos, 250 g de azúcar/l (15 a 20 % vol.).

Frozen: término que designa el aspecto granizado que resulta de pasar por la batidora una bebida con un volumen de hielo mayor que el de los ingredientes (▷ p. 57).

G

Galliano: licor* inventado en la Toscana en 1896 por Arturo Vaccari. Se obtiene por aromatización de un alcohol con extractos de plantas (badiana, lavanda, vaini-

lla, etc.) y se colorea de amarillo (30 % vol.).

Ginebra: aguardiente* (por lo general a partir de cereales) obtenido mediante la aromatización de un alcohol neutro con un extracto de enebro. La ginebra de Londres, que puede elaborarse en todo el mundo, se destila a partir de bayas de enebro y otras plantas aromáticas (semillas de cardamomo, raíces de angélica, semillas de cilantro, etc.). La ginebra de Plymouth también se destila a partir de bayas de enebro y otras plantas aromáticas, pero sólo puede elaborarse en dicha ciudad británica. Posee una denominación de origen.

Ginebra de Plymouth

► Véase Ginebra

Ginger ale: soda* aromatizada con un poco de jengibre. La marca más conocida, Canada Dry, fue creada en Toronto en 1904 por John J. McLaughlin.

Ginger beer: bebida gaseosa sin alcohol, al parecer procedente de Jamaica, donde se produce desde hace varios siglos. Se obtiene de un líquido a base de jengibre fresco que se embotella cuando empieza a fermentar. Antiguamente, *ginger ale* y *ginger beer* designaban la misma bebida, pero hoy en día el segundo tiene un sabor a jengibre más pronunciado. Las principales marcas son D & G y Reed's.

Golpe: término que se emplea para designar una pequeña cantidad de líquido. En general, un chorro de bitter* o unas gotas de jarabe.

Granadina: antiguamente se elaboraba con el fruto del granado (la granada), pero ahora se obtiene al diluir una materia edulcorante en agua aromatizada con extractos de zumo de frutas rojas y de vainilla, o incluso de limón.

Grand Marnier Cordon Rouge: este licor, creado en 1880 por la

sociedad Marnier-Lapostolle, se obtiene combinando el aroma de las naranjas amargas con coñacs* rigurosamente seleccionados (40 % vol.).

Grog: nombre dado a una bebida caliente elaborada con ron*, zumo de limón, azúcar y agua hirviendo. El nombre procede del apodo con el que los marines de la Armada británica bautizaron al almirante Edward Vernon, quien los obligaba a diluir su ración diaria de ron con agua.

Guinda: fruta roja utilizada para decorar algunos cócteles. Cuando aparecieron a finales del siglo XIX, las cerezas se conservaban en marrasquino*, pero hoy se conservan en un líquido dulce que imita el sabor almendrado de ese licor.

Gusanillo: utensilio que se emplea para retener los cubitos usados para enfriar una bebida preparada en un vaso mezclador, una coctelera Boston o una coctelera continental cuando aquella debe servirse sin hielo.

H-I

Highballs: familia de cócteles aparecida antes de la década de 1890 en Estados Unidos. Un *highball* se compone de un aguardiente*, una bebida con gas y, en ocasiones, piel de limón. *Highball* también es otra denominación del vaso largo, de paredes altas y rectas. Este vaso para tragos* largos, con una capacidad de 35 cl, se utiliza para servir una bebida alargada con soda o zumo de frutas.

Irish cream: licor* cremoso de origen irlandés que se obtiene a partir de whisky* irlandés, nata y cacao (17 % vol.). La marca más conocida es Bailey's, que inventó este nuevo tipo de licor en 1974.

J-K

Jarabe: preparado, aromatizado o no, que se obtiene al diluir materias edulcorantes en agua.

Jarabe de azúcar de caña: preparado que se obtiene al diluir azúcar de caña en agua.

Jerez: vino* blanco fortificado con aguardiente de vino que se produce en la región andaluza de Jerez de la Frontera. Tiene aproximadamente un 15 % vol. Su elaboración sigue unas técnicas tradicionales. Además de los finos, secos y suaves, se encuentran los olorosos, con más cuerpo y más color. En inglés, el jerez recibe el nombre de *sherry*.

Julepes: familia de cócteles aparecida poco antes de 1800 en Estados Unidos. Un julepe se compone de un aguardiente*, hojas de menta fresca y azúcar.

Kirsch: aguardiente* de cereza que se produce principalmente en Francia, Suiza y Alemania. Su sabor varía según si las cerezas se han prensado en contacto con el hueso o no. Tras la destilación, el kirsch se deja envejecer varios meses en damajuanas de cristal.

Krupnik: licor* tradicional polaco cuya receta parece remontarse varios siglos atrás, y que es el producto resultante de la aromatización de un vodka* con especias al que se añade miel (40 % vol.).

L

Ley seca: Denominación dada a la legislación que estuvo en vigor en Estados Unidos en el período comprendido entre 1919 y 1933, durante el cual se prohibió el consumo de alcohol. Se aplicaba a todas las bebidas con una proporción de alcohol superior a un 0,5 % vol. No obstante, algunos

aguardientes y bitters* de propiedades tónicas se podían obtener legalmente con receta médica.

Lichi (licor de): preparado que se obtiene aromatizando un alcohol neutro con un extracto de lichi y que contiene al menos 100 g de azúcar/l (20 a 40 % vol.). La marca más conocida en Europa es Soho y en Asia, Dita.

Licor: bebida alcohólica que se obtiene al mezclar alcohol* neutro o aguardiente*, aromatizantes (frutas, plantas, pieles, semillas), azúcar y, en ocasiones, miel o glucosa. Tiene un contenido alcohólico mínimo del 15 %. Un licor contiene entre 100 y 250 g de azúcar/l; las cremas* son mucho más dulces (hasta 400 g de azúcar/l en el caso del casis). Los licores pueden prepararse con distintas frutas o pieles de frutas: naranja (curasao*, Cointreau*, Grand* Marnier Cordon Rouge); cereza (brandy* de cereza, marrasquino*); albaricoque (brandy* de albaricoque); grosella negra (casis*), etc.; y también de plantas (Bénédictine, Chartreuse*, licor de menta*, Galliano).

Licor (cóctel con): mezcla de sabor dulzón debido a la cantidad de azúcar que contiene. Este tipo de cóctel se sirve preferentemente como digestivo.

Limoncello: licor de origen italiano producido en la región de Amalfi que se popularizó en el siglo XX. Se obtiene por maceración de pieles de limón en alcohol* neutro, mezcla a la que se añade azúcar y agua (30 % vol.). La marca de referencia es Limoncello di Capri, que apareció en 1988.

M

Maguey: nombre de la planta a partir de la que se elaboran los

aguardientes en México. El tequila* 100 % maguey se elabora únicamente a partir del *Agave tequilana* (maguey azul).

Malibú: licor* creado en 1980, elaborado en Barbados a partir de ron* y aromatizado con un extracto de coco. Contiene al menos 100 g de azúcar/l (24 % vol.).

Malta: cereal (sobre todo cebada) cuya germinación se provoca artificialmente para luego interrumpirla. A continuación es secado, tostado y reducido a harina. En la industria de las bebidas alcohólicas, básicamente se utiliza cebada malteada, pero para obtener algunos vodkas* se emplea centeno malteado.

Manzana verde (licor de): licor* de origen español que se obtiene aromatizando un alcohol* neutro con un extracto de manzana verde (Granny Smith) y que contiene por lo menos, 100 g de azúcar/l (18 a 20 % vol.). En inglés se llama *Apple Schnapps*. La principal marca comercial de este licor en España es Granpomier.

Maraschino

► Véase Marrasquino

Marrasquino: licor de origen italiano (Maraschino) creado en Zara (la actual Zadar de Croacia) en 1821 por Girolamo Luxardo. Se obtiene por destilación de un mosto* fermentado al que se añaden, por lo menos, 100 g de azúcar/l (30 a 32 % vol.). La marca de referencia sigue siendo Luxardo.

Marrasquino (cereza al)

► Véase Guinda

Martini

► Véase Vermut

Martini (copa): copa de perfil triangular recomendada para servir un trago corto sin hielo, *frappé** y, a menudo, con hielo picado. Debe su nombre al célebre dry martini

(► p. 92), que habitualmente se sirve en este tipo de copa. También se denomina *copa de cóctel*.

Melocotón (licor de): licor* que se obtiene aromatizando un alcohol* neutro con un extracto de melocotón y que contiene al menos 100 g de azúcar/l (18 a 20 % vol.). En inglés se denomina *peach schnapps*. La principal marca comercial de este licor en España es Granpecher.

Melón (licor de): bebida alcohólica de color verde que resulta de aromatizar un alcohol* neutro con un extracto de melón de invierno (de pulpa amarilla o verdosa) y que contiene, al menos, 100 g de azúcar/l (20 a 25 % vol.). La marca japonesa Midori creó el licor de melón verde en 1978.

Menta (licor de): licor* de origen inglés que se obtiene por aromatización de un alcohol* neutro con un extracto de menta, mezcla que se endulza y se colorea de verde (21 a 24 % vol.). Se popularizó en el siglo XVIII. Existe una variedad verde y otra incolora.

Mixología: término aparecido a finales de la década de 1890 en San Francisco que designa el conjunto de los conocimientos sobre el bar, sus técnicas, su historia, etc.

Mixólogo: persona que contribuye a la profesión de barman realizando investigaciones sobre los combinados, las técnicas de trabajo o la evolución de los bares.

Mocktail: término inglés que surgió hace varias décadas para designar un cóctel sin alcohol.

Mora (licor de): licor* que se obtiene por maceración de moras en un alcohol* neutro al que se añade agua y un mínimo de 250 g de azúcar/l (15 a 20 % vol.).

Mosto: nombre que se da al zumo de uva no fermentado a partir del

cual se efectúa la vinificación, y a los zumos de frutas y hortalizas que se dejan fermentar para elaborar bebidas alcohólicas.

N-O

Néctar

► Véase Zumo

Night Cap: término inglés que significa «gorro de noche» y que se emplea para designar la última copa que se toma antes de acostarse.

On the rocks: expresión inglesa que se emplea para precisar que la bebida se vierte sobre cubitos dispuestos en el fondo de un vaso corto.

Oporto: vino fortificado con aguardiente de vino procedente de los viñedos del valle del Douro (Duero), en Portugal. Contiene cerca de 20 % vol. Antes del envejecimiento se procede a mezclar varios vinos de una misma cosecha para obtener las calidades *vintage* (añejo) y *late bottled vintage* (LBV), o bien vinos de distintas cosechas para las calidades *ruby* y *tawny*. Las botellas de oporto en las que se indica el año de la cosecha pertenecen a años en los que ésta ha sido extremadamente buena.

P

Pastís: tipo de anisado francés.

► Véase Anisado

Pernod

► Véase Anisado

Perrins (salsa)

► Véase Worcestershire

Peychaud's bitters: bitter* concentrado creado en Nueva Orleans en la década de 1830 por Antoine Peychaud a partir de una receta criolla que, al parecer, se

remontaba a 1793 (30 % vol.). Su composición se guarda en secreto.

Pick me up: nombre que se da a los cócteles considerados «tónicos».

Piel de cítricos: trozo de piel de un cítrico que se corta con un cuchillo especial. Las pieles de naranja, limón y lima sirven para decorar algunos cócteles. Para extraerles la esencia hay que presionarlas con los dedos encima de la copa o del vaso.

Pimm's: bitter* inventado en Londres en la década de 1840 por James Pimm y comercializado a partir de 1859. Se obtiene por aromatización de una ginebra* con plantas y especias (25 % vol.).

Pipermin

► Véase Menta (licor de)

Pisco: también denominado *brandy chileno*, este aguardiente* se elabora en Chile a partir de la destilación de un mosto fermentado de uva blanca. Tras la destilación, el pisco se comercializa en distintos grados alcohólicos (35, 40 o 45 % vol.), envejecido (al menos dos meses) o no. En Perú también se produce un aguardiente denominado *pisco*, pero su sabor y su proceso de producción son diferentes.

Plátano (licor de): licor* que resulta de la aromatización de un alcohol* neutro con un extracto de plátano al que se da color amarillo. Contiene por lo menos 250 g de azúcar/l (24 a 30 % vol.).

Ponches: familia de cócteles aparecida probablemente en Barbados en 1650. Durante mucho tiempo, el ponche se preparó en grandes cantidades. Su composición, muy variada, incluye los siguientes ingredientes: un aguardiente*, un ingrediente azucarado (azúcar, jaraibe, licor...), el zumo de un cítrico (limón, lima, naranja...) y/o agua (agua con o sin gas, té...).

Pousse-café

► Véase Shooter

Prohibición

► Véase Ley seca

Proof: escala utilizada en Estados Unidos para indicar el grado alcohólico de una bebida. Para conocer el porcentaje de alcohol por volumen (% vol.) basta con dividir el resultado entre dos.

Puffs: familia de cócteles aparecida en Estados Unidos en la década de 1890. Un *puff* se compone de un aguardiente*, leche, azúcar y, en ocasiones, agua con gas.

R

Refrescante (cóctel): combinado que apaga la sed; suele contener un zumo de cítrico y/o una soda.

Ricard

► Véase Anisado

Rickeys: familia de cócteles aparecida en Estados Unidos hacia el año 1900. Un *rickey* se compone de un aguardiente*, zumo de lima y agua con gas.

Rocks (vaso): vaso corto utilizado para servir un aguardiente* o un trago* corto con hielo. Su nombre procede de la expresión «on the rocks», que significa servir una bebida con hielo. Este tipo de vaso también se conoce con el nombre de *vaso bajo* o *tumbler* pequeño.

Ron: aguardiente* que se obtiene por la fermentación alcohólica y la destilación de melazas procedentes de la fabricación de azúcar de caña (en cuyo caso se habla de *ron industrial* o de *ron de azucarera*), o bien directamente del jugo (guarapo) de la caña de azúcar (el denominado *ron artesano*). Los rones puertorriqueño, cubano y jamaicano son rones de melaza con un sabor a madera más o menos intenso. El ron artesano es el más aromáti-

co. Todos ellos pueden ser blancos, dorados, añejos, etc. La cachaza es un aguardiente brasileño que se produce a partir de la melaza o del jugo de la caña de azúcar.

S

Sangarees: familia de cócteles aparecida en las Antillas británicas antes de la década de 1820. Un *sangaree* se compone de un aguardiente*, un vino* fortificado y azúcar, y se decora con nuez moscada.

Scaffas: familia de cócteles aparecida antes de la década de 1860 en Estados Unidos. Antes de la década de 1930 sus ingredientes se superponían como en el *pousse-café*. Un *scaffa* se compone de un aguardiente*, un licor* y un bitter* o un bitter* concentrado.

Seco: cóctel de sabor astringente, ya sea por contener mucho alcohol o por los taninos procedentes de sus ingredientes (en el caso de cócteles a base de whisky estadounidense envejecido en barrica de roble), que suelen tener poco azúcar. Para designar los cócteles secos también se usa el término inglés *dry*. Antes de la palabra martini, por ejemplo, indica que la cantidad de aguardiente es muy superior a la de vermut.

Sherry

► Véase Jerez

Shooter: tipo de cóctel servido en un vaso de chupito cuyo contenido (unos 6 cl) debe tomarse de un solo trago. Normalmente se compone de tres licores* (o dos licores y un aguardiente) de colores distintos que se superponen sin mezclarse (> p. 58). En la década de 1840 este tipo de bebida se conocía con el nombre de *pousse-café* y los licores se tomaban uno detrás de otro.

Slings: familia de cócteles aparecida en Estados Unidos antes del

año 1800. Un *sling* se compone de un aguardiente*, azúcar y agua (con o sin gas), y se decora con nuez moscada.

Smashes: familia de cócteles aparecida en la década de 1850 en Estados Unidos. Un *smash* se prepara como un *julepe**, pero con sólo 2 o 3 hojas de menta fresca. Se compone, pues, de un aguardiente*, azúcar y hojas de menta, y se decora con rodajas de naranja y bayas de temporada.

Soda: término inglés que se emplea para designar una bebida gaseosa, a menudo obtenida por aromatización de un agua purificada con extractos aromáticos a la que se añade dióxido de carbono. Las principales sodas, más o menos dulces, son el *ginger* ale*, la *soda** de lima-limón, la *cola**, la *tónica** y el *ginger* beer*.

Soda de lima-limón: bebida gaseosa aromatizada con extractos de limón y de lima. El *Seven-Up*, inventado en 1928 por Charles Grigg en Estados Unidos, es la marca más representativa.

Sours: familia de cócteles aparecida en Inglaterra a mediados del siglo XVIII. Un *sour* se compone de un aguardiente*, zumo de limón y azúcar.

Southern Comfort: licor* inventado en 1874 en Nueva Orleans por M.W. Heron y comercializado a partir de 1889. Se obtiene por aromatización de un whisky estadounidense con ingredientes que se guardan en secreto. Contiene al menos 100 g de azúcar/l (40 % vol.).

Speakeasy: lugar clandestino donde se consumía alcohol de forma ilegal durante la ley* seca.

Straight up: expresión que se emplea para calificar una bebida que se ha enfriado en el vaso mezclador o en la coctelera y que se sirve sin hielo en un catavinos.

T

Tabasco: salsa picante inventada en Luisiana en 1868 por Edmund McIlhenny. Se compone de vinagre, guindilla y sal. El tabasco más conocido, utilizado en los cócteles, es de color rojo, aunque también existe un tabasco verde, más suave.

Tequila: aguardiente* mexicano elaborado a partir de una planta tropical, el maguey (o piña). La palabra *tequila* empleada sola designa un tequila mixto que contiene por lo menos un 51 % de maguey y azúcares procedentes de otras materias primas. El tequila 100 % maguey se elabora únicamente a partir del *Agave tequilana* (maguey azul). Los términos *gold* o *joven abocado* designan un tequila con color y edulcorado. El tequila blanco no ha sido envejecido. El reposado ha permanecido por lo menos dos meses en tonel o en barrica. El tequila añejo ha envejecido por lo menos un año en barrica.

Toddies: familia de cócteles aparecida en las Antillas británicas hacia 1760. Antiguamente los *toddies* se tomaban fríos o calientes, pero actualmente se toman calientes, como un *Grog**. Un *toddy* se compone de un aguardiente*, azúcar y agua hirviendo, y se prepara directamente en una jarra resistente al calor. Fabricada especialmente para resistir al choque térmico cuando se vierte un líquido hirviendo en ella, esta jarra tiene una capacidad de unos 25 cl.

Tónica: bebida gaseosa aromatizada con quinina (sustancia de la corteza del quino, un árbol originario de Perú), inventada en la década de 1870 por la firma británica Schweppes. Las tónicas forman parte de las sodas.

Trago corto: cóctel que contiene menos de 12 cl.

Trago largo: bebida que presenta un volumen superior a unos 12 cl.

Triple seco

► Véase Curasao

Tumbler (pequeño)

► Véase Rocks (vaso)

U-V

Up

► Véase Straight up

Vaso mezclador: vaso grande, de forma ligeramente cónica, provisto de un pitorro que se emplea para mezclar los cócteles que se sirven *straight up*, es decir, sin hielo, y cuyos ingredientes se mezclan fácilmente. Su capacidad mínima debe ser de 50 cl para preparar una copa y de 65 cl para preparar dos.

Vermut: bebida que se obtiene al aromatizar una mezcla de vino* (75 % mínimo) y alcohol* neutro con extractos de plantas (como la absenta) y, eventualmente, aromatizantes. Tiene un contenido alcohólico de 14,5 a 22 % vol. Existen varios tipos de vermut, entre ellos el vermut seco (de 50 a 60 g de azúcar/l), de color claro, y el vermut rojo (de 100 a 150 g de azúcar/l), más dulce y coloreado con caramelo. La marca más conocida es la italiana Martini, creada en 1863.

Vino: bebida obtenida por fermentación alcohólica de un zumo de uva o un mosto*.

Vino aromatizado amargo: bebida alcohólica que se obtiene por aromatización de una mezcla de vino (75 % mínimo) y alcohol* neutro con extractos de plantas y quina o genciana (14,5 % a 22 % vol.). El *Dubonnet** y los vermut* son vinos aromatizados amargos.

Vino fortificado: vino al que se añade un aguardiente* de vino para elevar su contenido en alcohol y obtener vinos dulces que conservan cierta cantidad de azúcar (el oporto* y el jerez* son vinos fortificados).

Vodka: aguardiente* que se obtiene por destilación de un zumo fermentado elaborado principalmente con patatas, centeno o una mezcla de cereales (40 % vol.). Por lo general, el aguardiente se filtra sobre carbón activo para que sea lo más neutro posible. No obstante, algunos vodkas están aromatizados con frutas o plantas, aunque apenas se usan en los cócteles. Es el caso de los vodkas aromatizados con limón, grosella negra o *Hierochloe odorata* (un tipo de avena).

W-Z

Whisky, whyskey: aguardiente* que se obtiene por destilación de cebada malteada en el caso del whisky escocés de malta única, de cebada malteada y no malteada (en torno a un 50 %) en el whisky irlandés *pure pot still*, de una mezcla de cereales (mayoritariamente centeno) en el whisky canadiense, de una mezcla de cereales (con un mínimo de un 51 % de maíz) en el *straight bourbon* estadounidense, y de una mezcla de cereales (con un 51 % de uno de ellos) en el whisky de Tennessee, cuya particularidad es que se filtra en carbón de madera de arce.

Whisky canadiense

► Véase Whisky

Whisky de centeno

► Véase Whisky

Whisky de Tennessee

► Véase Whisky

Whisky escocés

► Véase Whisky

Whisky irlandés

► Véase Whisky

Worcestershire (salsa): preparado de sabor picante que fue inventado en 1837 en el condado de Worcester, en Inglaterra. La más antigua es la de la marca Lea & Perrins. Entre los ingredientes que la componen se encuentran el vinagre, las anchoas, el tamarindo, el ajo y la cebolla.

Zumo: líquido obtenido por prensado de una fruta o de una hortaliza. Puede contener un 100 % de zumo de frutas o tratarse de un zumo de fruta concentrado. Los néctares de frutas, más espesos, se caracterizan por contener menos fruta y una mayor cantidad de azúcar añadido y de aditivos (por ejemplo, el néctar de plátano).

Bibliografía del cóctel

Libros antiguos (antes de 1900)

BARNES, Albert, *The Complete Bartender*, Filadelfia, Crawford & Co., 1884, 64 p.

BEVIL, A.V., *Barkeeper's Ready Reference*, 1871, 136 p.

BYRON, O.H., *The Modern Bartender's Guide*, Nueva York, Excelsior Publishing House, 1884, 114 p.

CAMPBELL, Chas. B., *The American Barkeeper*, San Francisco, Mullin Mahon & Co., 1867, 32 p.

DE SALIS, *Drinks à la mode: Cups and Drinks of Every Kind for Every Season*, Londres, Longmans, Green & Co., 1892, 100 p.

ENGEL, Leo, *American and Other Drinks*, Londres, Tinsley Brothers, 1878, 73 p.

FINNIGAN, M. J., *The Reminder*, Worcester, Miles F. King Co., 1899, 93 p.

GIBSON, Jos. W., *Scientific Bar-Keeping*, Nueva York, E. N. Cook & Co., 1884, 49 p.

GREEN, Herbert W., *Mixed Drinks*, Indianapolis, Frank H. Smith, 1895, 168 p.

HANEY, Jesse, *Haney's Steward and Barkeeper's Manual*, Nueva York, Jesse Haney & Co., 1869, 72 p.

JOHNSON, Harry, *New and Improved Bartender's Manual*, Nueva York, Harry Johnson, 1882, 189 p.

JOHNSON, Harry, *New and Improved Illustrated Bartender's Manual*, Nueva York, Harry Johnson, 1888, 197 p.

KAPPELLER, George J., *Modern American Mixed Drinks*, Nueva York, The Merriam Company, 1895, 120 p.

LAWLOR, C.F., *The Mixicologist*, Cincinnati, A. E. Lawlor, 1897, 169 p.

MCDONOUGH, Patsy, *McDonough's Barkeeper's Guide*, Rochester, Patsy McDonough, 1883, 49 p.

MEW, James; ASHTON, John, *Drinks of the World*, Londres, The Leadenhall Press, 362 p.

MORSE EARLE, Alice, *Customs and Fashions in Old New England*, Nueva York, Charles Scribner's Sons, 1893, 387 p.

NABER, ALFS y BRUNE, *Catalogue and Bartender's Guide*, San Francisco, 1884, 33 p.

ROBERTS, George Edwin, *Cups and their Customs*, Londres, John Van Voorst, 1863, 52 p.

ROBERTS, George Edwin, *Cups and their Customs*, 2ª edición, Londres, John Van Voorst, 1869, 62 p.

SCHMIDT, William, *The Flowing Bowl*, Nueva York, Charles L. Webster & Co., 1892, 294 p.

SCHMIDT, William, *Fancy Drinks and Popular Beverages*, Nueva York, Dick & Fitzgerald, 1891, 155 p. Reimpr. 1896.

SPENCER, Edward, *The Flowing Bowl*, Londres, Grant Richards, 1899, 243 p.

STEVENS, B.A., *Catalogue of Billiard and Bar Supplies*, Toledo, B.A. Stevens, 1896, 288 p.

TERRINGTON, William, *Cooling Cups and Dainty Drinks*, Londres, George Routledge & Sons, 1869, 223 p.

THOMAS, Jerry, *How to Mix Drinks or The Bon Vivant's Companion*, Nueva York, Dick & Fitzgerald, 1862, 244 p. Reimpr. 1864 y 1876.

THOMAS, Jerry, *The Bar-Tender's Guide*, Nueva York, Dick & Fitzgerald, 1876, 107 p.

THOMAS, Jerry, *The Bar-Tender's Guide*, Nueva York, Dick & Fitzgerald, 1887, 130 p.

WEHMAN, Henry J., *Wehman's Bartenders Guide*, Nueva York, Henry J. Wehman, 1891, 95 p.

WINTER, G., *How to Mix Drinks*, Nueva York, G. Winter Brewing Co., 1884, 52 p.

La internacionalización (1900-1919)

The Cocktail Book, Londres, John MacQueen, 1903, 62 p.

First Annual Guide of Bartenders' Union, Detroit, 1916, 50 p.

BOOTHBY, Hon. W. T., *American Bartender*, 2ª edición, San Francisco, The San Francisco News Company, 1900, 98 p.

BOOTHBY, Hon. W. T., *The World's Drinks*, San Francisco, 1908, 140 p.

CHARLIE, Paul, *Recipes of American and Other Iced Drinks*, Londres, Farrow and Jackson Ltd, 1915, 80 p.

HISS, Emil, *The Standard Manual of Soda and Other Beverages*, Chicago, G.P. Engelhard & Company, 1900, 242 p.

GREEN, John, *Appelgreen's Bar Book*, 2ª edición, Chicago, The Hotel Monthly, 1904, 56 p.

LAMORE, Harry, *The Bartender*, Nueva York, Richard K. Fox, 1901, 90 p.

LEWIS, V.B., *The Buffet Guide*, Chicago, M. A. Donohue & Co., 1903, 180 p.

LEYBOLD, John; SCHÖNFELD, Hans, *Lexicon der Getränke*, Colonia, 1913, 294 p.

LOWE, Paul E., *Drinks as they are Mixed by Leading Bartenders*, Chicago, Frederick, Drake and Company, 1904, 135 p.

MUCKENSTURM, Louis, *Louis' Mixed Drinks*, Boston, H.M. Caldwell Co., 1906, 113 p.

NEWMAN, Frank P., *American-Bar*, 2ª edición, París, Société française d'Imprimerie, 1904, 111 p.

NEWMAN, Frank P., *American-Bar*, 3ª edición, París, Société française d'Imprimerie, 1907, 112 p.

RAWLING, Ernest P., *Rawling's Book of Mixed Drinks*, San Francisco, Guild Press Publishers, 1914, 100 p.

SEUTER, Carl A., *Der Mixicologist*, Leipzig, P.M. Blüher's Verlag, 1913, 103 p.

STUART, Thos., *Stuart Fancy Drinks*, Nueva York, Excelsior Publishing House, 1904, 133 p.

La ley seca (1919-1933)

Bacardi and its Many Uses, La Habana, Bacardi, 1931, 23 p.

Giggle Water, Nueva York, Charles S. Warnock, 1928, 152 p.

ASBURY, Herbert, *The Bon Vivant's Companion*, Nueva York, Alfred A. Knopf, 1928, 169 p.

BELTRAMO, Carlo, *Carlo's Cocktails*, Ginebra, 1924, 98 p.

BOOTHBY, Hon. Wm T., *World Drinks*, San Francisco, Boothby World Drinks Co., 1930, 160 p.

CHARLES of the Delmonicos, *Cheerio*, Nueva York, Elf Publishing Company, 1928, 49 p.

CHICOTE, Pedro, *Mis quinientos cocktails*, Madrid, 1930, 298 p.

CRADDOCK, Harry, *The Savoy Cocktail Book*, Londres, Constable and Company Ltd, 1930, 287 p.

CRADDOCK, Harry, *The Savoy Cocktail Book*, 2ª edición, Londres, Constable and Company Ltd, 1933, 287 p.

CROCKETT, Albert Stevens, *The Old Waldorf Bar Days*, Nueva York, Aventure Press, 1931, 243 p.

CUERVO, José, *Club de cantineros de la república de Cuba*, Manual Oficial, La Habana, Gerardo Corrales, 1930, 140 p.

DE BARALT, Blanche Z., *Cuban Cookery Including Cuban Cocktails*, La Habana, Hermes, 1931, 150 p.

JOHN of the Hotel Knickerbocker, *Happy Days*, Nueva York, Felshin Publishing Co., 1931, 96 p.

JUDGE JUNIOR, *Here's How*, Nueva York, The John Day Company, 1927, 63 p.

JUDGE JUNIOR, *Here's How Again!*, Nueva York, The John Day Company, 1929, 63 p.

McELHONE, Harry, *Bar Flies and Cocktails*, París, Lecram Press, 1927, 101 p.

McELHONE, Harry, *ABC of Mixing Cocktails*, Londres, Dean & Son Ltd, 1930, 103 p.

PAUL of the Ramos, *Drinks as Mixed by Paul of the Well-Known Ramos*, Gin fizz Palace, Nueva York, h. 1920, 25 p.

RIP, *Cocktails de Paris*, París, Demangel, 1929, 140 p.

STOCKBRIDGE, Bertha E.L., *What to Drink*, Nueva York, D. Appleton and Company, 1920, 177 p.

THOMAS, Henry William, *Life and Letters of Henry William Thomas, Mixologist*, Charles V. Wheeler, Washington, 1929, 64 p.

VERMEIRE, Robert, *Cocktails, How to Mix them*, Londres, Herbert Jenkins Ltd, 1922, 112 p.

VERMEIRE, Robert, *L'Art du cocktail*, Bruselas, Imprimerie de l'Office de publicité, 1922, 128 p.

WATKEYS MOORE, Helen, *On Uncle Sam's Water Wagon*, Nueva York, The Knickerbocker Press, 1919, 222 p.

WOON, Basil, *The Paris that's not in the Guide Books*, Nueva York, Brentano's, 1926, 269 p.

WOON, Basil, *When it's Cocktail Time in Cuba*, Nueva York, Horace Liveright, 1928, 284 p.

Después de la ley seca (1934-1945)

An Anthology of Cocktails, Londres, Booth Gin, 1934, 50 p.

Cocktails, La Habana, bar La Florida, 1934, 70 p.

Cocktails, La Habana, bar La Florida, 1937, 71 p.

Cocktails, La Habana, bar La Florida, 1939, 75 p.

150 recetas de entremeses y cocktails, México D.F., 1944, 83 p.

ASBURY, Herbert, *The French Quarter*, Nueva York, Garden City, 1938, 462 p.

BROWNE, Charles, *The Gun Club Drink Book*, Nueva York, Charles Scribner's & Sons, 1939, 190 p.

CLISBY, Arthur Stanley, *Famous New Orleans Drinks*, Nueva Orleans, Harmanson, 1943, 96 p.

COTTON, Leo, *Old Mr Boston Official Bartender's Guide*, Boston, 1935, 143 p.

COTTON, Leo, *Old Mr Boston Official Bartender's Guide*, 2ª edición, Boston, 1940, 160 p.

CROCKETT, Albert Stevens, *The Old Waldorf-Astoria Bar Book*, Nueva York, A.S. Crockett, 1935, 177 p.

DUFFY, Patrick Gavin, *The Official Mixer's Manual*, Nueva York, Halcyon House, 1934, 299 p.

HAIMO, Oscar, *Cocktail Digest*, Nueva York, 1944, 126 p.

LUPOÛU, Jean, *Cocktails*, París, Œuvres françaises, 1938, 181 p.

MEIER, Frank, *The Artistry of Mixing Drinks*, París, Bishop & Sons, 1936, 182 p.

OSCAR OF THE WALDORF, *100 Famous Cocktails*, Nueva York, Kenilworth Press, 1934, 46 p.

PORTA MINGOT, Raymond, *Gran manual de cocktails*, Buenos Aires, Corletta & Castro, 1936, 394 p.

POWNER, W.E., *Tom and Jerry's Bartender's Guide*, Chicago, Charles T. Powner Co., 1934, 128 p.

La posguerra (1946-1975)

BAKER, Charles H., *South American Gentleman's Companion*, Nueva York, Crown Publishers, 1946, vol. 11, 225 p.

BAKER, Charles H., *The Gentleman's Companion*, Nueva York, Crown Publishers, 1946, vol. 11, 217 p.

BEEBE, Lucius, *The Stork Club Bar Book*, Nueva York, Rinehart and Company, 1946, 136 p.

BERGERON, Victor, *Bartender's Guide*, Nueva York, Doubleday & Company, 1947, 437 p.

BERGERON, Victor, *Trader's Vic's Bartender's Guide Revised*, Nueva York, Doubleday & Company, 1972, 442 p.

DE FOUQUIÈRES, André ; BUSSON, Jean, MORESTEL, Yves y ANZINI, Harry, *Cocktails*, París, Éditions du Lys, 1952, 135 p.

EMBURY, David A., *The Fine Art of Mixing Drinks*, Nueva York, Double Day & Company, 1948, 372 p.

LUPOÛU, Jean, *Cocktails*, Compiègne, Jean Lupoïu, 1955, 142 p.

PACE, Marcel, *Nos meilleures boissons*, Beaune, Marcel Pace, 1954, 138 p.

SCHRAEMLI, Harry, *Manuel du bar*, Lucerna, Service d'édition de l'Union Helvética, 1965, 620 p.

TOWNSEND, Jack; MOORE McBRIDE, Tom, *The Bartender's Book*, Nueva York, Viking Press, 1951, 148 p.

United Kingdom Bartender's Guild, *Guide to Drinks*, Londres, UKBG, 1953, 4ª edición, 1965, 296 p.

Libros recientes (1976-2004)

BITNER, Arnold; BEACH, Phoebe, *Hawai'i Tropical Rum Drinks & Cuisine by Don the Beachcomber*, Hawai, Mutual Publishing, 2001, 111 p.

CALABRESE, Salvatore, *Classic Cocktails*, Londres, Prion Books, 1999, 192 p.

DeGROFF, Dale, *The Craft of the Cocktail*, Nueva York, Clarkson Potter, 2002, 230 p.

DIAS BLUE, Anthony, *The Complete Book of Mixed Drinks*, Nueva York, Harper Collins Publishers, 1993, 324 p.

DIFFORD, Simon, *Sauceguide to Cocktails*, Londres, Sauceguides, 2003, vol. IV, 256 p.

FIELD, Colin Peter, *Les Cocktails du Ritz*, París, Éditions du Chêne, 2001, 144 p.

HARRINGTON, Paul; MOORHEAD, Laura, *Cocktail. The Drink Bible for 21st Century*, Nueva York, Penguin Putnam Inc., 1998, 242 p.

JOHNSON, Byron A.; JOHNSON, Sharon Pelegrine, *Wild West Bartenders' Bible*, Texas Monthly Press, 1986, 274 p.

REA, Brian F., *Brian's Booze Guide*, Burbank, The On Premise Institute, 1976, 96 p.

ROTH, Peter; BERNASCONI, Carlo, *Das Jahrhundert-Mixbuch*, Falken, 1999, 351 p.

SCHUMANN, Charles, *American-bar*, Nueva York, Abbeville Press, 1995, 408 p.

TISTLER, Dusehan, *Categories of Mixed Drinks*, Passau, eCoctail, 2002, 182 p.

VAN HAGEN, Jan G., *The Bols Book of Cocktails*, Londres, Toucan Books, 1992, 160 p.

Obras sobre los espirituosos

Des apéritifs aux spiritueux, Zurich, Éditions de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, 1988, 263 p.

Eaux-de-vie et spiritueux, París, Éditions du Centre national de la recherche scientifique, 1985, 496 p.

Havana Club. Cuba: la légende du rhum, Toulouse, Éditions Bahia Presse, 100 p.

BARTY-KING, Hugh; MASSEL, Anton, *Rum - Yesterday and Today*, Londres, Heinemann, 1983, 264 p.

BEGG, Desmond, *The Vodka Companion*, Londres, The Apple Press, 1998, 192 p.

BÉNITAH, Thierry, *Le Whisky*, París, Flammarion, 1999, vol. 1, 95 p. y vol. 2, 95 p.

BROOM, Dave, *Spirits & Cocktails*, 3ª edición, Carlton, 1998, 224 p.

CHAUSÉE, Gérard, *Cassis*, París, Proxima, 2002, 96 p.

COATES, Geraldine, *Classic Gin*, Londres, Prion Books, 2000, 176 p.

DELAHAYE, Marie-Claude, *L'Absinthe*, col. «Arts et traditions populaires», Nancy, Berger-Levrault, 1983, 249 p.

DUMAY, Raymond, *Guide des alcools*, París, Stock, 1973, 579 p.

DUPLAIS AINÉ, P., *Traité des liqueurs et de la distillation des alcools*, 2ª edición, Versailles, Beau Jeune, 1858, tomo I, 550 p.

DUPLAIS AINÉ, P., *Traité des liqueurs et de la distillation des alcools*, 2ª edición, Versailles, Beau Jeune, 1858, tomo II, 534 p.

EDWARDS, Walter N., *The Beverages we Drink*, Londres, Ideal Publishing Union Ltd, 1898, 220 p.

FAHRASMANE, L. ; GANOU-PARFAIT, B., *De la canne au rhum*, París, INRA Éditions, 1997, 104 p.

JALLAN, Daniel, *Son excellence le rhum en Martinique*, 4 M Impressions, 1994, 178 p.

JONES, Andrew, *The Aperitif Companion*, Londres, Appel Press, 1998, 192 p.

LICHINE, Alexis, *Encyclopédie des vins & alcools*, Aylesbury, Robert Laffont, col. Bouquins, 1980. Reimpr. 1995, 994 p.

MONZERT, L., *The Independent Liquorist*, Nueva York, Diek & Filtzgerald, 1866, 193 p.

MURRAY, Jim, *Classic Irish Whiskey*, Londres, Prion Books, 1997, 256 p.

PAGES, G., *Les eaux-de-vie et les alcools*, París, Librairie Hachette, 1919, 166 p.

SALLÉ, Jacques y Bernard, *Larousse des alcools*, París, Librairie Larousse, 1982, 240 p.

TCHUDI, Stephen N., *Soda Poppery*, Nueva York, Charles Scribner's Sons, 1985, 148 p.

WISNIEWSKI, Ian, *Classic Tequila*, Londres, Prion Books, 1998, 208 p.

Otras fuentes

The Balance and Columbian Repository, Hudson, Nueva York, 13 de mayo de 1806.

The New York Sun, Nueva York, 28 de marzo de 1882.

JOSEPHSON, Matthew, *Union House, Union Bar*, Nueva York, Random House, 1956, 370 p.

ROULET, Claude, *Ritz - Une histoire plus belle que la légende*, París, Quai Voltaire, 1998, 190 p.

Reglamento (CE) n° 1576/89 del 29 de mayo de 1989 por el cual se establecen las normas generales relativas a la definición, la designación y la presentación de las bebidas espirituosas, modificado por los reglamentos n° 3280/92 y 3378/94 y la decisión 95/1/CE.

Reglamento (CE) n° 1601/91 del 10 de junio de 1991 por el cual se establecen las normas generales relativas a la definición, la designación y la presentación de los vinos aromatizados, modificado por el reglamento n° 122/94.