

Sirve y saborea

VOLUMEN II



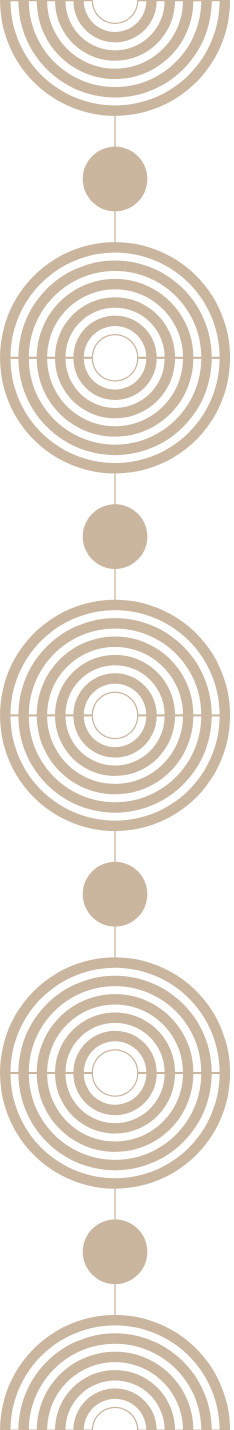


Espacio para argumentar sobre el papel reciclado

© 2024 Diageo North America, Inc



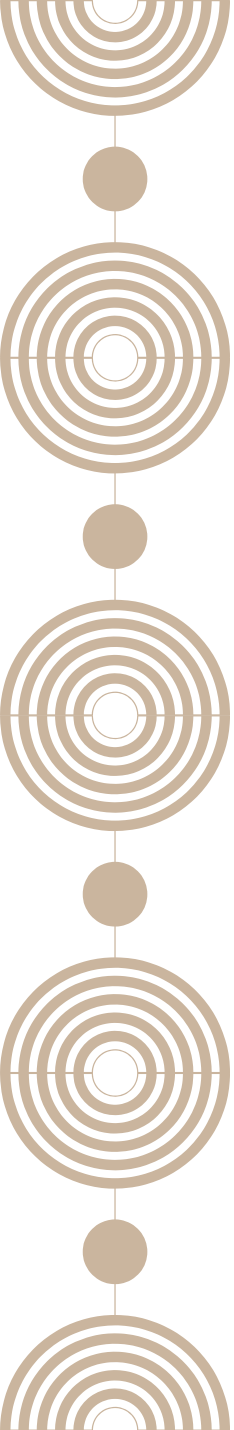




Más allá de la barra

una experiencia de cocteles
cuidadosamente seleccionados
para disfrutar en casa.

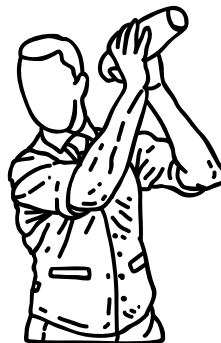




Dedicatoria:

Gracias a nuestros increíbles mixólogos por hacer realidad este libro.

Su maestría es inspiradora y su pasión es la razón por la que este libro se creó.



Sirve y saborea

VOLUMEN II

Una colección de exclusivas recetas
con las marcas más icónicas del mundo.

Elaborado por:

Amanda Clark y Fernando Sousa



Sirve y saborea de manera responsable.

En Diageo celebramos la vida, todos los días, en todas partes.

Diageo es líder mundial en bebidas alcohólicas con una colección sobresaliente de marcas. Encontrarás algunas de ellas destacadas en este libro.

Somos una compañía joven con espíritu emprendedor y determinación.

Nuestras marcas forman parte de las grandes y pequeñas celebraciones, y queremos que quienes las eligen, puedan disfrutarlas de manera responsable.

Estamos comprometidos con la creación de un mundo inclusivo, responsable y sostenible.



Buena Gente, Buen Ambiente

Ser alegre
Tener buenas intenciones
Hacer cosas buenas
Tener una actitud positiva en la vida

No se trata de luchar por la perfección o
crear una utopía
Se trata de vivir más conscientes aún
durante las celebraciones

Cuidémonos unos a otros
Mantengamos las puertas abiertas
Coloquemos más sillas
Y coloquemos más mesas

Que todos estemos en la misma página y
comencemos a generar un buen *ambiente*
con buena vibra para todos

Great People, Great Vibes

Aprendiendo Habilidades para la Vida



Lanzado en Norteamérica en 2014, el programa Aprendiendo Habilidades para la Vida (*Learning Skills for Life*) les proporciona de manera gratuita, a personas subempleadas o desempleadas, habilidades básicas de empleabilidad, capacitación especializada y experiencia laboral en la industria de la hospitalidad. La primera clase comenzó en Norwalk, Connecticut, y luego continuó creando alianzas estratégicas que permitieron la expansión del programa hacia Houston (Texas), Washington (DC), New Orleans (Louisiana), Baltimore (Maryland), etc.

Hasta la fecha, *Learning Skills For Life* ha tenido más de 700 participantes de distintas ciudades, y ha impartido más de 43 clases. Nos enorgullece destacar que nuestros graduados han conseguido una tasa de inserción laboral del 90% en pasantías o puestos a tiempo completo, superando nuestra meta del 80%. Nuestros programas velan por la inclusión y la diversidad, y muestra de ello es que el 72% de los participantes son mujeres y el 88% proceden de grupos étnicamente diversos.

Los estudiantes reciben una capacitación intensiva en la que se combinan habilidades técnicas y profesionales tales como los elementos básicos de coctelería, la calidad en el servicio. El programa también incluye habilidades importantes para la vida tales como la gestión de las finanzas personales, el trabajo en equipo, la preparación para entrevistas de trabajo y el desarrollo de currículum.

Más información:





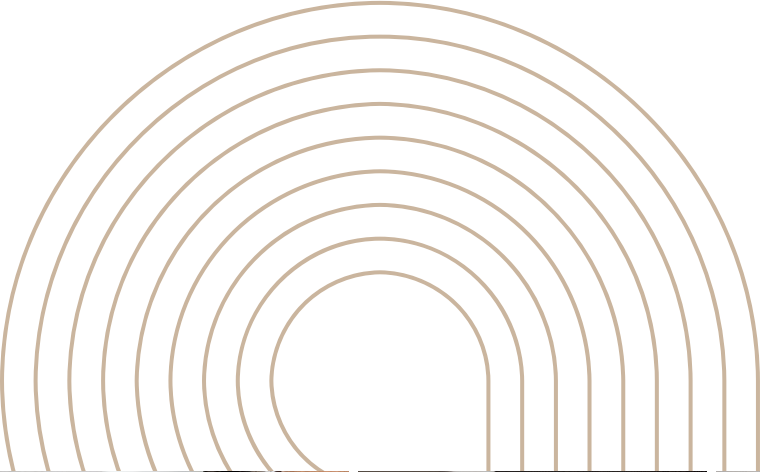
Índice

Utensilios de coctelería	13
Cristalería, hielo y jarabes	19
Ingredientes exclusivos	29
Infusiones: destilados o agua	33
No te amargues	43
Técnicas de elaboración	47
Recetas de cocteles	55
Bebidas sin alcohol	59
Bebidas con baja concentración de alcohol	70
Bebidas emblemáticas	76
Bebidas exquisitas	92
Bebidas premezcladas	98
Facilitando las conversiones	103
Lista de compras	105
La guía del buen anfitrión	108
Música	114
Nuestro deseo	116



Utensilios de coctelería







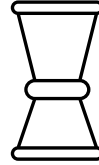
Coctelera

Utilizada para enfriar y mezclar los ingredientes de las bebidas.



Mortero

Se utiliza para machacar ingredientes frescos y así extraer jugo y sabor.



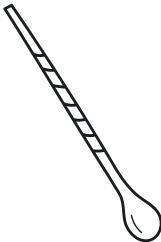
Jigger

Utensilio con forma de reloj de arena que se utiliza para medir líquidos.



Colador

Se utiliza para separar los materiales sólidos del líquido.



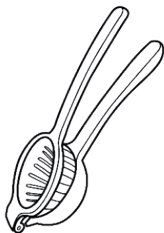
Cuchara de bar

Cuchara especializada diseñada para mezclar cocteles. También se utiliza para medir y estratificar.

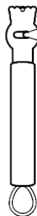


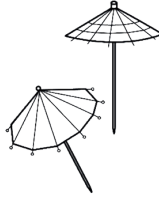
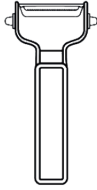
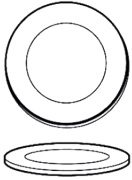
Vaso mezclador

Se utiliza para mezclar y enfriar cocteles con el uso de la cuchara de bar. Este utensilio se emplea en cocteles hechos completamente a base de destilados.



Otros





Utensilios

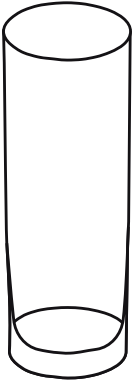




*Cristalería,
hielo y
jarabes*



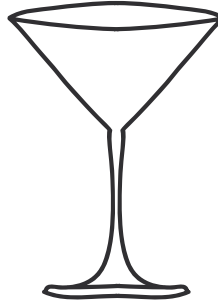




Vaso largo/
collins



Vaso corto



Martini



Copa de
champán baja

Vasos y copas



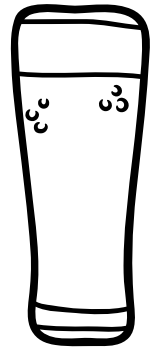
Champán



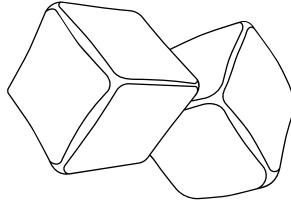
Vino



Trago



Cerveza



Enfriadores



grande



picado



en cubos

El hielo es el eje central de todos los cocteles equilibrados. No solo enfría el líquido, sino que actúa como ingrediente aglutinador de todos los cocteles; es decir, no puede existir un coctel sin un elemento diluyente.

La dilución forma parte de todas las recetas de la coctelería moderna. El hielo en esferas se reserva usualmente para bebidas con hielo (on the rocks) ya que se conoce por diluirse de manera más lenta que los cubitos de hielo estándar. El hielo picado tiene un doble propósito: actúa como agente enfriador más efectivo y se utiliza en cocteles clásicos por su apariencia estética.

El hielo en cubos se sirve usualmente en bebidas de vasos largos y cortos como los cubitos de hielo cotidianos, y se utiliza no solo para agitar los cocteles sino también para servirlos.



Endulzantes

La mayoría de los cocteles agitados contienen un componente agri dulce para equilibrar las bebidas. Generalmente, los endulzantes son jarabes simples, agave o miel. En las páginas siguientes te mostraremos cómo preparar los endulzantes utilizados en las recetas del libro.





Cómo preparar un jarabe simple:

Mezcla partes iguales de agua caliente y azúcar en una licuadora. Licúa a baja velocidad hasta que el azúcar se disuelva por completo.

Coloca en refrigeración; puede durar hasta un mes.

Cómo preparar un jarabe de agave:

Mezcla 4 tazas de agave y 1 taza de agua en una cacerola, y colócala a fuego muy bajo. Revuelve hasta que emulsione y retíralo del fuego.

Puedes guardarlo hasta por 3 semanas en un recipiente apropiado para alimentos.

Consejo profesional:

coloca las botellas de agave en agua caliente antes de mezclarlo con agua, para ayudar a diluir su consistencia.

Cómo preparar un jarabe de agave infundido con jalapeños:

Corta la parte superior de los jalapeños y secciónalos a lo largo. Pasa los jalapeños y el jarabe de agave por una licuadora y tamiza la mezcla dos veces a través de un colador fino.

Puedes guardarlo hasta por 3 semanas en un recipiente apropiado para alimentos.



Cómo preparar un jarabe de demerara:

Utiliza 2 partes de demerara por cada parte de agua filtrada (p. ej., 2 tazas de demerara: 1 taza de agua). En una cacerola pequeña, deja que el agua hierva a fuego lento. Vierte lentamente el azúcar en el agua tibia, revolviendo constantemente hasta que todo el azúcar se haya disuelto. Una vez disuelta, apaga el fuego.

Etiquétalo y guárdalo hasta por 3 semanas en un recipiente apropiado para alimentos.

Cómo preparar jarabe de pimientos del piquillo asados:

Prepara un recipiente de 12 oz con tus pimientos del piquillo asados favoritos enjuagándolos en agua filtrada (utiliza cualquier pimiento rojo asado como sustituto). Coloca 2 tazas de jarabe simple en una licuadora. Añade la mitad de los pimientos y mezcla los ingredientes. Luego tamiza la mezcla dos veces por un colador fino.

Etiquétalo y guárdalo hasta por 3 semanas en un recipiente apropiado para alimentos.





Cómo preparar jarabe de earl grey:

Coloca 2 tazas de agua al fuego y espera a que hierva; luego, retírala del fuego. Añade 6 o 7 cucharadas (no colmadas) de hojas de té grey earl y deja reposar por 10 minutos. Tamiza dos veces la infusión por un colador para eliminar los restos de té. Vierte el agua de té restante en una taza de medir teniendo en cuenta la cantidad/volumen. Ajusta la cantidad/volumen del contenido a la cantidad de azúcar de caña granulada y revuelve hasta que se disuelva en el agua de té tibia.

Etiquétalo y guárdalo hasta por 3 semanas en un recipiente apropiado para alimentos.



Cómo preparar un jarabe de té de menta:

Coloca al fuego 2 tazas de agua y espera a que hierva; luego retírala del fuego. Añade 5 o 6 cucharadas de hojas de té de menta y deja reposar por 10 minutos. Tamiza dos veces la infusión por un colador para eliminar los restos de té. Vierte el agua de té restante en una taza de medir teniendo en cuenta la cantidad/volumen. Ajusta la cantidad/volumen del contenido a la cantidad de azúcar de caña granulada y revuelve hasta que se disuelva en el agua de té tibia.

Puedes guardarlo hasta por 3 semanas en un recipiente apropiado para alimentos.



Cómo preparar un jarabe de té verde sencha:

Coloca al fuego 2 tazas de agua y espera a que hierva; luego retírala del fuego. Añade 5 o 6 cucharadas de hojas de té verde sencha y deja reposar por 10 minutos. Tamiza dos veces la infusión por un colador para eliminar los restos de té. Vierte el agua de té restante en una taza de medir teniendo en cuenta la cantidad/volumen. Ajusta la cantidad/volumen del contenido a la cantidad de azúcar de caña granulada y revuelve hasta que se disuelva en el agua de té tibia.

Puedes guardarlo hasta por 3 semanas en un recipiente apropiado para alimentos.

Cómo preparar un jarabe de canela:

Coloca a fuego medio-alto 1 taza de azúcar granulada, 1 taza de agua y 4 ramas de canela picadas en trozos grandes y espera a hasta que hierva. Baja el fuego a medio-bajo y deja que hierva de 8 a 10 minutos hasta que el azúcar se haya disuelto, revolviendo con frecuencia. Retira del fuego y deja enfriar. Retira las ramas de canela, tamiza la preparación, viértela en un recipiente de cristal limpio y cúbrela.

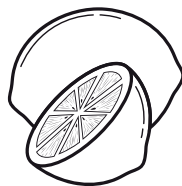
Guárdala en el refrigerador hasta por 2 semanas.





Ingredientes exclusivos





Espirales de cítricos

Utiliza cáscara de algún cítrico para agregar una espiral elegante: pela suavemente una tira de la corteza con un pelador de verduras o un cuchillo afilado. Usa estos utensilios con cuidado.

Pliega los bordes hacia adentro con la cáscara hacia afuera y observa que se desprende una bruma de aceites esenciales cítricos de la cáscara. La simple aplicación de estos aceites esenciales puede mejorar los sabores de un coctel y también cortar drásticamente con el dulzor de los jarabes o licores.



Frutas

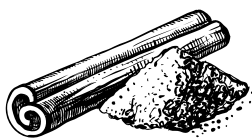


Las decoraciones con fruta son excelentes para agregar sabor y aromas frutales sutiles y frescos a la bebida terminada. A menudo nos proporcionan una pista visual sobre los sabores que hay en el vaso.



Hierbas y verduras frescas

Las hierbas agregan sabor y aroma, mientras que las hojas se utilizan exclusivamente por su atractivo visual y para indicar al consumidor sobre un sabor presente en la bebida.



Espicias

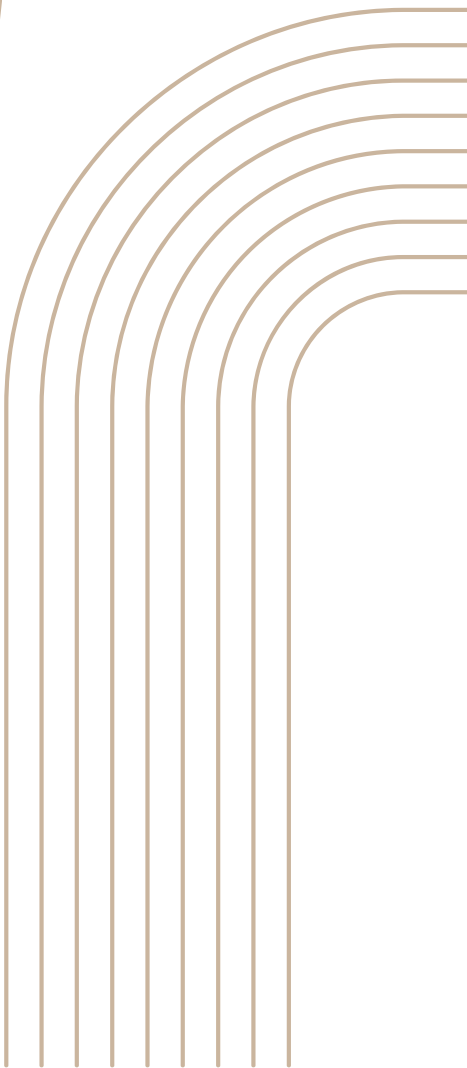


Las especias pueden añadirle a un coctel notas cálidas y picantes. El uso de especias secas horneadas o pimientos complementan las sutilezas del perfil de sabor general de tu bebida.



Infusiones





Infusiones de frutas



Las infusiones surgen más de la creatividad que de la ciencia. Piensa que eres un artista. Deja que te guíe tu paladar y no tu cerebro. Al decidir qué infusionar, comienza haciendo combinaciones de sabores que ya sabes que te gustan.



El proceso

Para empezar, cualquier impureza puede afectar el sabor de tu infusión, por tanto, lava bien todos los ingredientes y utensilios.

A algunos ingredientes hay que retirarles el centro o corazón, las semillas y trocearlos; tú decides si les dejas la piel a frutas como las manzanas o las peras. Como regla general, en la infusión debes incluir las partes de la fruta con mejor sabor y más concentrado y descartar cualquier parte amarga o desabrida. En las naranjas y otros cítricos con albedo grueso y amargo (parte blanca debajo de la corteza), es mejor utilizar la parte de la cáscara que tiene color y descartar el resto. A los cítricos que tengan un albedo fino o no lo tengan, se les puede sacar las semillas y cortarlos en rodajas. Retira la capa exterior de las remolachas, pepinos y raíces como el jengibre para deshacerte de las impurezas y liberar los sabores que se encuentran dentro. Las hierbas pueden cortarse en trozos o tiras.



Vodka con piña

Coloca en un frasco vacío trozos grandes de piña recién cortados (o siéntete libre de usar la piña que ya ha sido cortada en rodajas en tu supermercado local) y cúbrelos con el vodka de tu preferencia. Asegúrate de que la fruta esté completamente sumergida en el vodka.

Sella el frasco con una tapa hermética y guárdalo en un lugar fresco y oscuro. Supervisa la infusión diariamente durante 72 horas, verificando que haya alcanzado el sabor deseado.

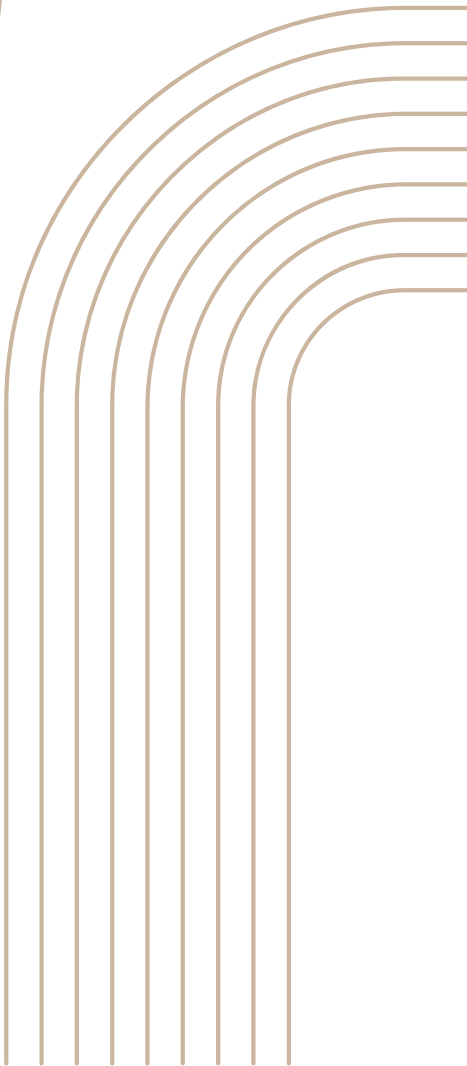


Tequila con pepino

Coloca en un frasco vacío pepino recién cortado en rodajas y cúbrelo con el tequila de tu preferencia. Asegúrate de que la fruta esté completamente sumergida en el tequila.

Sella el frasco con una tapa hermética y guárdalo en un lugar fresco y oscuro. Supervisa la infusión diariamente durante 72 horas, verificando que haya alcanzado el sabor deseado.





Infusiones con agua



La preparación y consumo de aguas infusionadas es una excelente manera de mantenerse hidratado a la vez que se combinan deliciosos sabores. Para preparar aguas con sabor, el tipo de agua y el recipiente a utilizar son vitales. Respecto de las hierbas, frutas o verduras que añadas, las combinaciones son infinitas y la elección es tuya.



En la preparación de cada infusión sigue estos pasos:

1. Coloca las frutas o hierbas de tu elección en un frasco de cristal limpio con tapa, o en una jarra de cristal.
2. Machaca (o trocea) ligeramente las frutas y hierbas con la parte posterior de una cuchara para ayudar a liberar los sabores naturales.
3. Cúbrelas con 4 tazas de agua del grifo o filtrada y guarda la preparación en el refrigerador durante al menos 3 horas, o 12 horas, si deseas conseguir un agua con un sabor realmente fuerte o intenso.
4. Luego de 24 horas, retira las frutas y hierbas para evitar que el agua se torne amarga.
5. Puedes guardar el agua infusionada hasta por 3 días en el refrigerador.

Pepino, romero y toronja

En un recipiente de cristal añade pepino, romero y gajos o ruedas de toronja recién cortados. Deja infundir durante al menos 3 horas antes de servir y disfrutar.



Piña, sandía y menta

En un recipiente de cristal añade trozos de piña, sandía y menta fresca. Deja infundir durante al menos 3 horas antes de servir y disfrutar.



*No te
amargues*



Los condimentos del coctel

Los bitters son bebidas alcohólicas neutrales y de alta graduación, infusionadas con productos botánicos tales como especias, cortezas, frutas, raíces, flores, hojas y hierbas.

Los bitters para cocteles son agentes saborizantes líquidos utilizados en bebidas alcohólicas. Son un ingrediente esencial en muchos tragos básicos de bares y son más concentrados que los bitters digestivos con sabores extremadamente intensos. Por consiguiente, los mixólogos añaden bitters para cocteles en pequeñas cantidades a sus recetas de bebidas y nunca los sirven tal cual.



Los bitters son para un mixólogo lo mismo que la sal y la pimienta para un chef

Aunque las proporciones de sus ingredientes varían, los bitters se preparan con agua, bebidas alcohólicas y plantas. Al igual que el whisky bourbon y el de centeno son tipos de whisky, pero con perfiles de sabor muy diferentes, el sabor de los bitters depende de sus ingredientes y su preparación. Es importante destacar que no todos los cocteles con bitters tienen un sabor amargo intenso.

Por ejemplo, el Peychaud's bitter tiene un sabor ligeramente dulce con notas afrutadas. Los bitters resaltarán otros sabores como los amargos o los dulces.



Consejo profesional:

Estas son tres marcas de bitters que te recomendamos tener en tu bar para preparar cocteles clásicos y exclusivos



Angostura Bitters
Peychaud's Bitters
Regan's Orange
Bitters No. 6



Técnicas de elaboración





ícono para indicar
una receta de coctel
de preparación
directa





Preparación directa

La preparación directa es la manera más fácil de elaborar un coctel.

Solo vierte directamente los ingredientes y el hielo en el vaso para servir. También puedes machacar directamente en el vaso.



Cocteles directos comunes:

Gin tonic

Paloma

Mojito

Highball



ícono para indicar
una receta de
coctel agitado





Agitado

La técnica de agitado se utiliza cuando se crean cocteles con jugos, lácteos o endulzantes. La técnica enfría y combina todos los ingredientes en una sola bebida. Las claras de huevo o los lácteos pueden crear una textura espumosa



Cocteles agitados populares:

Daiquirí

Margarita

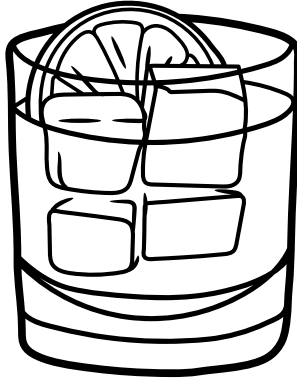
Cosmopolitan

Gimlet



ícono para indicar
una receta de
coctel mezclado





Mezclado

El mezclado minimiza la dilución.
Los cocteles mezclados están compuestos
principalmente por destilados, modificadores
o bitters.



Cocteles agitados populares:

Martini

Negroni

Old-fashioned

Rob Roy



Recetas de cocteles



¿En qué consiste una bebida estándar?



Independientemente de si consumes cerveza, vino o licores, todas las bebidas contienen el mismo tipo de alcohol llamado etanol. Este se produce cuando se fermentan las frutas o los granos en la fabricación de bebidas alcohólicas.

Claro, bebidas diferentes tienen concentraciones alcohólicas diferentes.

Esto se expresa generalmente mediante la graduación alcohólica o porcentaje de alcohol por volumen (ABV por sus siglas en inglés).

En los EE.UU. una bebida estándar contiene 14 g de alcohol.



1,5 fl oz de destilado
(40% ABV)



5 fl oz de vino
(13% ABV)



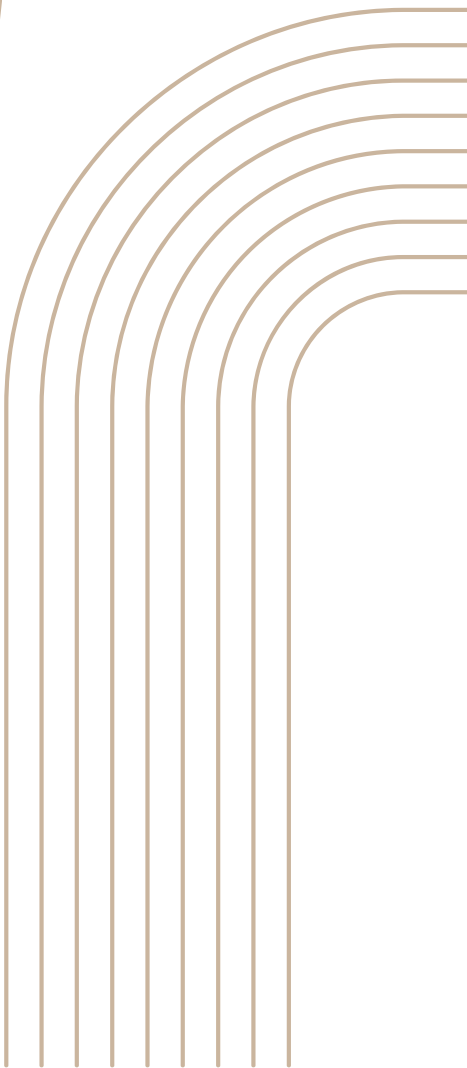
12 fl oz de cerveza
(4% ABV)

Estas bebidas comunes equivalen a un trago estándar

Calculemos



Conocer el contenido final de alcohol en las bebidas es importante para servirles a nuestros invitados de manera responsable. Escanea el código QR para utilizar nuestra calculadora de graduación alcohólica (ABV) que te ayudará a comprender cuántas unidades estándar de alcohol contienen tus recetas.



Bebidas sin alcohol



Fizz de Miel o Miel Burbujante

Ingredientes:

- 1 oz de Seedlip Grove 42
- 1,5 oz de Verjus
- 2 cucharadas de miel
- Terminar de llenar el vaso con agua mineral o carbonatada.

Vaso y decoración:

- Vaso: copa de champán



Instrucciones:

- En una copa de champán añade miel, Verjus y Seedlip Grove 42
- Termina de llenar el vaso con agua mineral fría
- Sírvelo frío



Señor Howard

Ingredientes:

- 2 oz de Seedlip Spice 94
- 1 oz de jugo de toronja rosa recién exprimida
- 0,5 oz de jarabe simple
- 0,5 oz de jugo de limón

Vaso y decoración:

- Vaso: copa de champán baja
- Decoración: anís estrellado



Instrucciones:

- Añade a una coctelera Spice 94, jugo de toronja, jugo de limón, jarabe simple y hielo
- Agita por 30 segundos
- Tamiza la mezcla dos veces por un colador y sírvela en una copa de champán baja
- Decora con anís estrellado



Alternativa para Egg Nog

Ingredientes:

- 2 oz de Seedlip Spice 94
- 2 oz de leche de cabra*
- 1 oz de crema de coco
- 0,25 oz de jarabe de canela
- 1 gota de extracto de vainilla

Vaso y decoración:

- Vaso: copa de vino francesa
- Decoración: nuez moscada rallada

Instrucciones:

- Añade a una licuadora todos los ingredientes y pulsa hasta que la mezcla esté espumosa
- Sirve la preparación en frío y utiliza una copa de vino francesa
- Decora con nuez moscada recién rallada

*Puede sustituirse con la leche sin lácteos de tu elección



Kombucha del Jardín

Ingredientes:

- 1,5 oz de Seedlip Garden 108
- Termina de llenar el vaso con kombucha de maracuyá

Vaso y decoración:

- Vaso: vaso corto
- Decoración: menta



Instrucciones:

- Coloca todos los ingredientes en el vaso
- Añade hielo y revuelve suavemente
- Decora con menta fresca



Cooler de Menta

Ingredientes:

- 2 oz de Seedlip Garden 108
- 1 oz de jugo de sandía
- 0,5 oz de jugo de lima
- 0,5 oz de jarabe de té de menta
- 4 hojas de menta
- Terminar de llenar el vaso con agua con gas

Vaso y decoración:

- Vaso: vaso largo
- Decoración: hoja de menta

Instrucciones:

- Machaca ligeramente las hojas de menta en la coctelera
- Añade todos los ingredientes a la coctelera, excepto el agua con gas
- Agítalos y tamiza la bebida en un vaso largo con hielo fresco
- Termina de llenar el vaso con agua con gas y revuelve suavemente
- Decora con hoja de menta



Margarita de Flor de Jamaica

Ingredientes:

- 2 oz de Seedlip Spice 94
- 0,5 oz de jarabe de agave
- 1 oz de té de flor de Jamaica
- 0,25 oz de jugo de lima recién exprimida

Vaso y decoración:

- Vaso corto: borde escarchado con azúcar o sal especiadas*
- Decoración: anís estrellado

Instrucciones:

- Añade Spice 94, jarabe de agave, té de hibisco y jugo de lima recién exprimida a una coctelera con hielo y agita por 30 segundos
- Tamiza dos veces por un colador y vierte la mezcla en un vaso corto con borde escarchado
- Decora con anís estrellado

*Para el azúcar o sal especiadas: mezcla 4 cucharadas de sal Kosher, 2 cucharadas de azúcar granulada, 1 cucharadita de canela molida y 1 cucharadita de nuez moscada



Haz Tus Apuestas

Ingredientes:

- 1,5 oz de Seedlip Spice 94
- 0,5 oz de jugo de limón recién exprimido
- 1 oz de jugo de toronja
- 2 cucharadas de bar con confitura de temporada

Vaso y decoración:

- Vaso: copa de champán baja
- Decoración: hoja de albahaca

Instrucciones:

- Añade Spice 94, jugo de limón, jugo de toronja y confituras a una coctelera con hielo y agita por 30 segundos
- Tamiza la mezcla dos veces por un colador y sírvela en una copa de champán baja
- Decora con hoja de albahaca



Margarita de Jalapeño y Piña

Ingredientes:

- 2 oz de Seedlip Garden 108
- 0,5 oz de jarabe de agave
- 1 oz de jugo de piña
- 0,5 oz de jugo de lima
- 2 rebanadas de jalapeño

Vaso y decoración:

- Vaso: vaso corto con borde escarchado con sal
- Decoración: rodajas de piña deshidratada

Instrucciones:

- Añade todos los ingredientes a una coctelera con hielo
- Agita por 30 segundos, tamiza la mezcla y viértela en un vaso corto con hielo y borde escarchado
- Decora con rodajas de piña deshidratada





*Bebidas con baja concentración de alcohol**



*Las tres recetas siguientes contienen dos tercios o menos de la cantidad de alcohol de una bebida estándar.

Spritz de fresa

Ingredientes:

- 1 oz de Ketel One Botanical Grapefruit Rosé
- 0,25 oz de jugo de limón recién exprimido
- 0,25 oz de jarabe simple
- 2 oz de agua con gas
- fresas congeladas

Vaso y decoración:

- Vaso: copa de vino blanco
- Decoración: fresas congeladas picadas



Instrucciones:

- Añade a una licuadora jarabe simple, jugo de limón, Ketel One Botanical Grapefruit Rosé y fresas enteras congeladas. Licúa a alta velocidad por 30 segundos
- Vierte los ingredientes en una copa de vino blanco fría, añade hielo y termina de llenar con agua con gas
- Revuelve suavemente todos los ingredientes y decora con fresas recién picadas





Old Fashioned

Ingredientes:

- 1 oz de Seedlip Spice 94
- 1 oz de Bulleit Rye
- 1 cucharadita de jarabe de demerara
- 3 chorros de bitter de Angostura
- 3 chorros de bitter de naranja
- 3 chorros de Peychaud's

Vaso y decoración:

- Vaso: vaso corto
- Decoración: espiral de naranja

Instrucciones:

- Coloca todos los ingredientes en un vaso mezclador
- Añade hielo al vaso mezclador y revuelve constantemente por 30 segundos
- Tamiza y vierte en un vaso corto con hielo fresco
- Decora con una espiral de naranja



75 Caribeño

Ingredientes:

- 1 oz de 21 Seeds Orange
- 0,5 oz de jugo de limón recién exprimido
- 0,25 oz de jarabe de agave
- 2 chorros de bitter de naranja
- 2 oz de prosecco sin alcohol

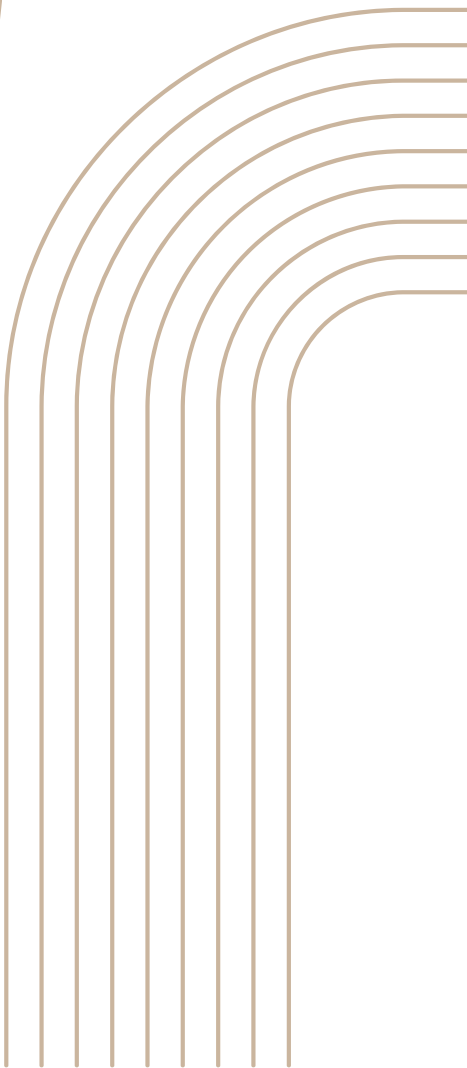
Vaso y decoración:

- Vaso: copa de champán
- Decoración: espiral de limón o naranja

Instrucciones:

- Coloca todos los ingredientes, excepto el prosecco, en una coctelera con hielo
- Agita, tamiza y vierte en una copa de champán fría
- Termina de llenar la copa con prosecco sin alcohol
- Decora con tu espiral preferida







Bebidas emblemáticas





Daisy de Pamplona

Ingredientes:

- 1,25 oz de Tequila Don Julio Blanco
- 0,50 oz de jarabe de pimiento rojo asado
- 0,50 oz de puré de durazno
- 0,25 oz de Ancho Reyes
- 0,50 oz de jugo de lima
- De 3 a 5 chorros de Hella Smoked Chili Bitters
- Escarchado de Tajin

Vaso y decoración:

- Vaso: vaso corto
- Decoración: Tajin y sal marina ahumada, y un gajo de lima con marcas de ralladuras

Instrucciones:

- Añade todos los ingredientes a una coctelera con hielo y agita por 30 segundos
- Tamiza y vierte en un vaso corto con borde escarchado
- Decora con un gajo de lima con marcas de ralladuras



Partida del Desierto

Ingredientes:

- 1,25 oz de vodka CÍROC
- 0,25 oz de brandy de ciruela
- 0,5 oz de jugo de limón recién exprimido
- 0,25 oz de jugo de yuzu
- 0,75 oz de jarabe de té verde

Vaso y decoración:

- Vaso: copa de champán baja
- Decoración: espiral de limón



Instrucciones:

- Añade todos los ingredientes a una coctelera con hielo y agita por 30 segundos
- Tamiza y vierte en una copa de champán baja fría
- Decora con una espiral de limón







Portones a Andalucía

Ingredientes:

- 1,5 oz de Tanqueray Sevilla Orange
- 0,25 oz de jugo de lima recién exprimida
- 3,5 oz de tónico de flor de saúco

Vaso y decoración:

- Vaso: copa de gin tonic
- Decoración: frutas



Instrucciones:

- Prepara la bebida directamente en la copa
- Añade todos los ingredientes y termina de llenar con tónica
- Decora añadiendo tus cítricos favoritos



Old-Fashioned de Banana

Ingredientes:

- 1,5 oz de ron Zacapa 23
- 0,25 oz de licor de banana
- 3 chorros de bitter de Angostura
- Cáscara de naranja exprimida

Vaso y decoración:

- Vaso: vaso corto
- Decoración: cáscara de naranja



Instrucciones:

- Coloca todos los ingredientes en un vaso mezclador
- Añade hielo al vaso mezclador y revuelve constantemente por 30 segundos
- Tamiza y vierte en un vaso corto con hielo fresco
- Decora con una espiral de naranja



Paseo de Cosecha

Ingredientes:

- 1,5 oz de whisky Crown Royal con sabor a durazno
- 0,25 oz de jugo de limón recién exprimido
- 1/8 de jarabe de canela
- 4 oz de sidra de manzana
- 1 chorro de bitter de Angostura

Vaso y decoración:

- Vaso: taza o vaso de té
- Decoración: rama de canela



Instrucciones:

- Hierve 4 oz de sidra de manzana junto con una rama entera de canela dividida en dos
- Retira del fuego y deja infusionar por 5 minutos
- Añade 1,5 oz de whisky Crown a una taza de té tibio. Añade lentamente la sidra tibia
- Decora con canela rallada





Otoño en Tennessee

Ingredientes:

- 1,5 oz de bourbon 8 años George Dickel
- 1 cucharadita de jarabe de maple
- 2 chorros de bitter de Angostura
- 2 chorros de bitter de naranja

Vaso y decoración:

- Vaso: vaso corto
- Decoración: espiral de naranja y cereza marrasquino

Instrucciones:

- Añade todos los ingredientes a un vaso mezclador con hielo
- Revuelve por 30 segundos, tamiza y vierte en un vaso corto con un cubo grande hielo
- Decora con una espiral de naranja y una cereza marrasquino



Paraiso de Piña

Ingredientes:

- 0,75 oz de Buchanan's Pineapple
- 0,75 oz de whisky escocés mezclado Johnnie Walker High Rye
- 1 oz de crema de coco
- 1 oz de jugo de piña
- 0,50 oz de jugo de limón recién exprimido

Vaso y decoración:

- Vaso: vaso largo
- Decoración: hojas de piña

Instrucciones:

- Añade todos los ingredientes a una coctelera con hielo
- Agita por 30 segundos y tamiza en un vaso alto con hielo picado
- Decora con hojas de piña







serve & sip

serve & sip

vol. 1

Apasionada

Ingredientes:

- 1,5 oz de Mezcal Union Uno
- 0,25 oz de puré de maracuyá
- 0,5 oz de jarabe de canela
- 0,25 oz de jugo de lima recién exprimida
- 1 chorro de bitter de Angostura

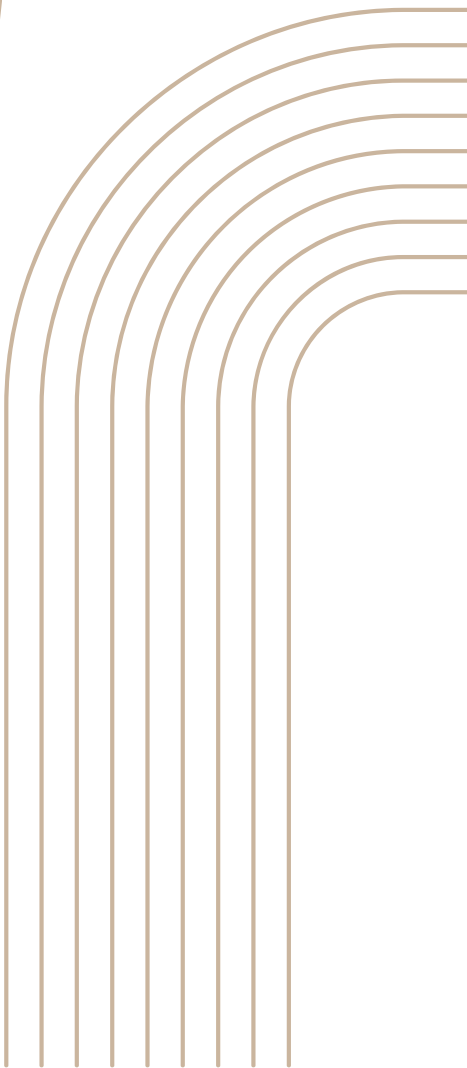
Vaso y decoración:

- Vaso: vaso corto
- Decoración: escarchado de Tajin, rodaja de lima deshidratada

Instrucciones:

- Añade todos los ingredientes a una coctelera con hielo
- Agita por 30 segundos y tamiza en un vaso corto con borde escarchado y hielo
- Decora con una rodaja de lima deshidratada







Bebidas exquisitas





Cacao y Frambuesa

Ingredientes:

- 2 oz de licor Baileys Chocolate
- 1 oz de licor Baileys Original Irish Cream
- 5 frambuesas frescas enteras

Vaso y decoración:

- Vaso corto
- Decoración: frambuesas ensartadas, virutas de chocolate



Instrucciones:

- Añade todos los ingredientes a una coctelera con hielo
- Agita por 30 segundos y tamiza en un vaso corto con cubos de hielo
- Decora con fresas ensartadas y virutas de chocolate



Malteada Guinness

Ingredientes:

- 8 oz de cerveza negra Guinness Draught
- 16 oz de helado de galletas y crema
- 1,5 oz de licor Baileys Chocolate

Vaso y decoración:

- Vaso: pinta o vaso largo
- Decoración: virutas de chocolate, galletas sándwich de chocolate

Instrucciones:

- Añade todos los ingredientes a una licuadora y mezcla hasta que no queden grumos
- Vierte en una pinta o vaso largo
- Decora con virutas de chocolate y una galleta Oreo







Bebidas premezcladas



Como preparar bebidas premezcladas para grupos grandes

Cuando tienes invitados, la preparación de cocteles para grupos numerosos te permite mezclar grandes cantidades de ingredientes de una sola vez, dejar enfriar las bebidas y servir las sin preocupaciones. Esto es lo que debes saber para hacerlo adecuadamente:

Asegúrate de tener alguna jarra, tazón o frasco para conservas; cualquier recipiente lo suficientemente grande para contener la bebida y que sea seguro para alimentos funcionará.

¡No te olvides del agua!

¿Alguna vez has preparado un coctel en grandes cantidades y terminó con un sabor demasiado fuerte? ¿Muy ácido? ¿Muy dulce? Bueno, eso ocurre porque la mayoría de las personas no tiene en cuenta la dilución del agua que le añade el proceso de agitar el coctel. En las próximas dos recetas notarás que el agua fría filtrada actúa como agente de dilución en cada ponche.

¡El agua es la mejor amiga del coctel!



Sandía Dulce de Verano

Ingredientes:

- 1 taza de CÍROC Summer Watermelon
- 1 taza de CÍROC Honey Melon
- 2 tazas de jugo de sandía
- 3 oz de jugo de lima recién exprimida
- 6 oz de jarabe simple
- 8 oz de agua filtrada

Vaso y decoración:

- Vaso: tazón para ponche o recipiente de tu elección
- Decoración: cuñas de sandía, rodajas de limón

Instrucciones:

En un tazón grande añade CÍROC Watermelon, CÍROC Honey Melon, jugo de lima recién exprimida, jarabe simple y agua fría filtrada. Mezcla suavemente todos los ingredientes. Añade/vierte la mezcla en un tazón para ponche con hielo fresco. Decora con rodajas de limón recién cortadas y cuñas de sandía.



Raciones: esta receta es para de 8 a 10 personas



Ponche de ron con especias

Ingredientes:

- 1 taza de Captain Morgan Original Spiced Rum
- 1/2 taza de licor Pimm's No. 1 Cup
- 4 oz de jugo de limón
- 6 oz de jarabe de earl grey
- 30 chorros de bitter de naranja
- 5 oz de agua fría filtrada
- Rocía la parte superior con una copita de pimienta de Jamaica

Vaso y decoración:

- Vaso: pinta o vaso largo
- Decoración: rodajas de naranja, ramas de canela

Instrucciones:

En un tazón grande añade ron Captain Morgan Spiced, Pimm's Cup No. 1, jugo de limón, jarabe de earl grey, bitter de naranja y agua fría filtrada. Mezcla suavemente todos los ingredientes. Añade/vierte la mezcla en un tazón para ponche con hielo fresco. Decora con rodajas de limón recién cortadas, clavos de olor y ramas de canela.

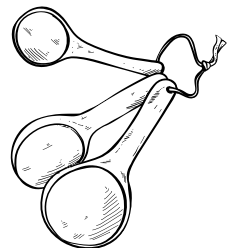
Tamaño de la ración:
esta receta es para
de 8 a 10 personas

Facilitando las conversiones



unidad	onzas	milímetros (redondeados)	puedes usar
1/4 oz	1/4 oz	7,39 ml	7,5 ml
1/2 oz	1/2 oz	14,79 ml	15 ml
3/4 oz	3/4 oz	22,18 ml	22,5 ml
1 oz	1 oz	29,57 ml	30 ml
1 1/4 oz	1 1/4 oz	36,97 ml	37,5 ml
1 1/2 oz	1 1/2 oz	44,36 ml	45 ml
1 3/4 oz	1 3/4 oz	51,75 ml	52,5 ml
2 oz	2 oz	59,15 ml	60 ml

unidad	onzas	milímetros (redondeados)	puedes usar
chorro	1/32 oz	0,92 ml	1 ml
cucharadita (cdta.)	1/8 oz	3,7 ml	3,75 ml
cucharada (cda.)	3/8 oz	11,09 ml	11,25 ml
pony	1 oz	29,57 ml	30 ml
jigger	1 1/2 oz	44,36 ml	45 ml
Taza	8 oz	236,59 ml	240 ml
pinta estadounidense (pt)	16 oz	473,18 ml	480 ml
cuarto estadounidense (qt)	32 oz	946,35 ml	960 ml
galón estadounidense (gal)	128 oz	3785,41 ml	3,84 l



Lista de compras



Lista de verificación de ingredientes



Frutas y vegetales

- Fresas _____
- Frambuesas _____
- Pimientos rojos _____
- Jalapeños _____
- Pepino _____
- Piña _____

- Toronja _____
- Naranjas _____
- Limas _____
- Limones _____
- _____
- _____

Espicias

- Ramas de canela _____
- Pimienta de Jamaica _____
- Clavos de olor _____
- Tajín _____
- _____
- _____

Hierbas

- Menta _____
- Romero _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Otros

- Barra de tu chocolate favorito _____
- Crema de coco _____
- Cerezas marrasquino _____
- Sidra de manzana _____
- Helado de galletas y crema _____
- _____

Alcohol

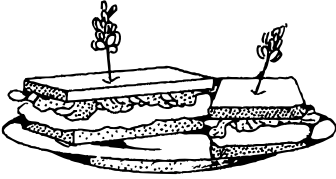
*Asegúrate de adquirir en tu tienda favorita tanto tus bebidas alcohólicas como tus bitters, según los vayas necesitando.





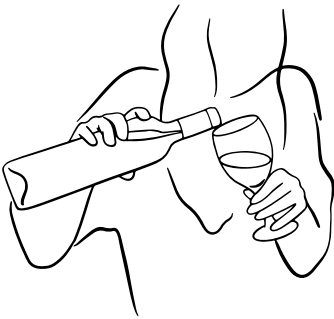
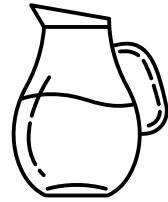
La guía del buen anfitrión

Consejos



Ofrece siempre opciones
variadas de comida

Siempre sirve agua y otras
opciones de bebidas sin alcohol

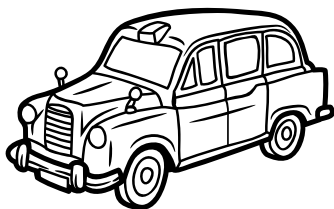
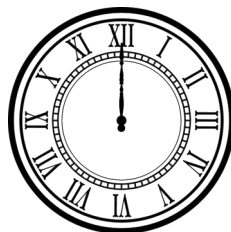


Ayuda a tus invitados a llevar la
cuenta de sus bebidas. Evita
rellenar sus vasos antes de que
estén completamente vacíos*

*recuerda que en EE. UU. una medida estándar se define como un vaso de vino de 5 fl oz (12 % ABV [alcohol per volume, graduación alcohólica]), un vaso de cerveza de 12 fl oz (5 % ABV) o un trago de 1,5 fl oz de licor (40 % ABV).

del buen anfitrión

Recuerda que el hígado tarda alrededor de una hora en procesar una bebida estándar



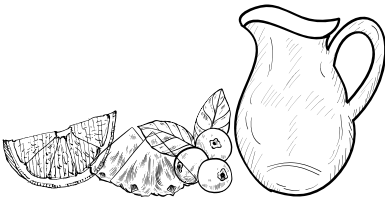
Ayuda a tus invitados a planear su regreso a casa. Designa un conductor o pide un taxi

Asegúrate de tener actividades que no giren en torno a la bebida



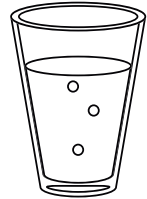
¿Por qué no desafiar a tus invitados para ver quién rompe más mitos sobre el alcohol?

Más



Dales una nueva vida a los ingredientes sobrantes: úsalos para infundonar agua, licores o jarabes

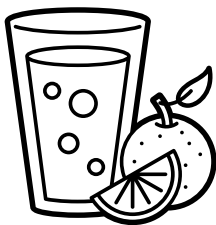
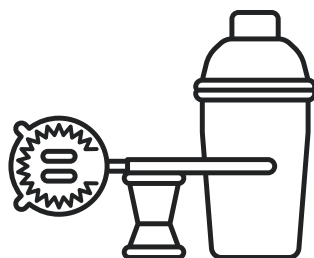
Asigna a tus invitados un vaso para la velada y evita plásticos de un solo uso, incluyendo popotes



Presenta a los invitados que no se conozcan y mantente atento para ver si alguien se siente excluido

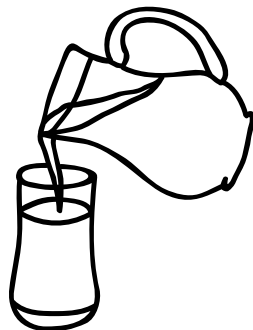
del buen anfitrión

Si los invitados se servirán ellos mismos, coloca un jigger para ayudarlos a medir y llevar la cuenta de su consumo



Respetar la decisión de aquellos invitados que prefieran no beber, sin juzgarlos, y sugiereles otras opciones disponibles

Como anfitrión, ¡asegúrate de seguir tu propio consejo!



Música



Géneros y listas de reproducción sugeridos:

Upbeat Cocktail Hour 

 Smooth Jazz


Cocktail Party Jazz 

 Cocktail Lounge

Dinner with Friends 

 Summer cocktails

This is Cocktail 

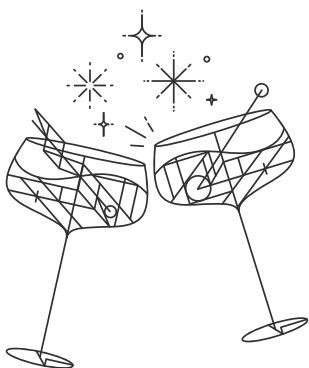
01:30  04:03



Nuestro deseo



Que tus cocteles siempre estén fríos y
tus celebraciones duren toda la vida.



Que encuentres tu *buena gente*
crea el *buen ambiente*
Celebra la vida.
Todos los días.
En todas partes.

Cuando sea y donde sea que
elijas celebrar, sirve y saborea
de manera responsable.



Fin.

Escanea aquí para obtener más información
sobre nuestra estrategia
'Society 2030: Spirit of Progress'



DIAGEO

