

**SIMPLÍSIMO**

**LOS**

**CÓCTELES**

**+ FÁCILES**

**DEL MUNDO**

LAROUSSE

**¡Qué placer degustar un cóctel preparado en casa, entre amigos, en una cita, o incluso a solas, sin salir a un bar!**

**En esta obra presentamos 100 cócteles simplísimos para preparar sin tener el material de los profesionales, con solo entre 2 y 5 ingredientes como máximo y, sobre todo, listos en 5 minutos.**

**Recetas clásicas, pero también cócteles originales creados especialmente para este libro, que presentan combinaciones inéditas y que se elaboran con ingredientes que tenemos en casa, como mermeladas o fruta en almíbar.**

**No hace falta comprar decenas de bebidas diferentes. Con los 8 destilados básicos más corrientes, de venta en supermercados (ginebra, ron, vodka...), podrá preparar la mayoría de las recetas de este libro.**

**En cada cóctel, se ofrece un pequeño toque decorativo que marca la diferencia, y también indicaciones sobre los sabores para ayudarle a elegir. Dulce, amargo, fuerte... los hay para todos los gustos, incluso para quienes no toman alcohol. En estas páginas también encontrará cócteles de tamaño XXL para compartir y para servir en ensaladera o en jarra.**

**Con cuchara o con coctelera, con o sin cubitos, déjese guiar... ¡y a brindar!**

# MODO DE EMPLEO

## Material básico

Para este libro partimos de la base de que en casa dispone de:

- un cuchillo
- un exprimidor de cítricos
- una cuchara y una cucharilla

## ¿Qué medidas?

En las recetas que presentamos se usan ciertas equivalencias para medir cada ingrediente:

- **El vaso de chupito:** equivalente a un vaso shooter, un coquetier o una taza de café, con una capacidad de entre 4 y 5 cl.
- **La taza grande:** también llamada mug, con un asa y una capacidad que oscila entre los 30 y los 35 cl.
- **La cucharilla:** permite medir 0,5 cl y remover los cócteles preparados directamente en un vaso.
- **La cuchara:** el volumen de la mayoría de cucharas es de 1,5 cl.

## ¿Qué vaso elegir?

- **El vaso de whisky:** vaso bajo y ancho a menudo utilizado para servir aperitivos, ciertos licores o aguardientes, con o sin hielo.
- **El vaso alto:** más alto y más estrecho que el de whisky, a menudo reservado para los «tragos largos» o los cócteles sin alcohol.
- **La copa de cóctel:** copa en forma de «V» con pie. Se puede sustituir por una copa de champán o una de vino pequeña.
- **La taza grande o mug:** en este libro se emplea para servir cócteles calientes. Su capacidad puede variar según el modelo.
- **La copa de vino:** copa globular, copa de borgoña, etc., a menudo usada para servir cócteles de tipo Spritz, gin-tonic...
- **La flauta:** empleada para servir cócteles a base de vinos espumosos. Si no dispone de ella, opte por copas de vino.
- **Los «demás» vasos:** bote de mermelada, bote de mostaza, vaso pequeño... ¡Todo sirve cuando le falten vasos!

## ¿Qué utensilio elegir?

- **La coctelera:** la más fácil de usar es la coctelera de tres piezas. Incluye un colador, lo cual facilita el paso de colar las bebidas y reduce el número de accesorios necesarios.
- **La cuchara mezcladora:** se emplea para remover los ingredientes en el vaso. Si no tiene una, puede utilizar perfectamente una cucharilla de café.
- **Una ensaladera (con un cucharón) o una jarra:** las empleará para servir cócteles para muchas personas. Estos utensilios son muy corrientes y permiten preparar un gran número de cócteles de una sola vez.
- **Una batidora:** según su capacidad, este tipo de batidora eléctrica permite preparar entre uno y cuatro cócteles.

## ¿Qué ingredientes son indispensables?

• **Los cubitos:** procure tener suficientes, ya que la correcta preparación de los cócteles depende en gran medida de ellos. Garantizarán la temperatura adecuada y una buena disolución de los cócteles (si un cóctel le parece demasiado fuerte, no dude en agitarlo o removerlo de nuevo). En las recetas se indica el número de cubitos que hay que utilizar.

Si dispone de cubitos pequeños, elija el número mayor. Por el contrario, si sus cubitos son grandes, decántese por el número menor.

• **El limón:** limón o lima, elíjalos frescos y exprímalos usted mismo. Ningún producto puede sustituir el sabor y la acidez del zumo de limón fresco. Por supuesto, puede prepararlo antes y reservarlo en el frigorífico para utilizarlo por la noche.

• **El azúcar:** opte por el jarabe de azúcar de caña en lugar del azúcar en polvo, ya que se integra mejor en las bebidas. Se puede reemplazar por otros edulcorantes, como la miel, los jarabes o incluso las mermeladas.

• **Los destilados:** para sus cócteles, evite los «de gama baja», a menudo de menor calidad. Es posible que le cueste mucho lograr un resultado satisfactorio. Pero aparte de esto, ¡elija siempre según sus gustos y preferencias personales!

## ¿Qué acciones realizar?

- **Enfriar:** bajar la temperatura de una copa de cóctel poniéndola en el congelador 2 min.
- **Agitar:** mover enérgicamente arriba y abajo los ingredientes vertidos en una coctelera junto con los cubitos. El objetivo es mezclar, enfriar y diluir el cóctel.
- **Mezclar:** el método más sencillo para preparar un cóctel. Vierta los ingredientes, añada los cubitos (o no) y remueva con una cucharilla de mezclar o una cucharilla de café.
- **Servir como un ponche:** el método es casi idéntico al anterior, salvo que el cóctel se prepara en una cantidad mucho mayor, en jarra o en ensaladera (dejando un tiempo de reposo cuando es preciso).
- **Batir:** verter los ingredientes en una batidora, añadir los cubitos o el sorbete (o ambos), batir y servir.
- **Exprimir una piel:** cortar un trozo de piel de un cítrico procurando dejar la membrana blanca sobre la fruta, y luego doblar y presionar con el lado de la corteza hacia el líquido.
- **Pelar un cítrico:** con un cuchillo mondador, retirar la piel procurando evitar la membrana blanca, que es amarga.
- **Medir un toque:** en algunas recetas encontrará esta expresión para medir el Tabasco®, el amargo Angostura®... Estos productos se venden en botellas con un tapón dosificador. Por lo tanto, hay que agitar la botella y dar un golpe seco, con la boca hacia abajo, para que salga un chorro de líquido, que recibe el nombre de «toque».

**Esto es todo. Por lo demás, ¡no hay más que seguir la receta!**

# SPRITZ

Amargo y espumoso

Preparación:

**Directamente  
en la copa**

Se sirve:

**En copa de vino**



**Prosecco**  
2 vasos de chupito (fresco)



**Apérol®**  
1 vaso de chupito



**Agua con gas**  
½ vaso de chupito (fresca)



**Naranja**  
½ rodaja



**De 6 a 8 cubitos**



**Preparación: 2 min**

- Llene la copa de **cubitos** y luego vierta el **Apérol®**, el **prosecco** y el **agua con gas**.
- Mezcle durante 10 s y añada la **½ rodaja de naranja**.



# NORMANDIE CALVADOS

Afrutado y espumoso

Preparación:

**Directamente  
en el vaso**

Se sirve:

**En vaso alto**



**Calvados**  
1 vaso de chupito



**Zumo de manzana**  
1 vaso de chupito



**Miel líquida**  
1 cucharada



**Agua con gas**  
½ vaso de chupito (fresca)



**Limón**  
x ½ (el zumo) + 1 rodaja



**De 8 a 10 cubitos**



**Preparación: 5 min**

- Vierta el **calvados**, el **zumo de manzana**, el zumo de **limón** y la **miel** en el vaso y remueva.
- Llene el vaso de **cubitos**, termine de rellenar con **agua con gas** y remueva de nuevo.
- Añada 1 pajita y la rodaja de limón.



# MIMOSA A LA CLEMENTINA

Afrutado y espumoso

Preparación:

**Directamente  
en la copa**

Se sirve:

**En flauta**



**Champán**  
2 vasos de chupito (fresco)



**Clementina**  
x 1 (el zumo) + 1 gajo



**Preparación: 2 min**

- Introduzca la copa en el congelador para que se enfríe.
- Vierta el zumo de la **clementina** en la copa previamente enfriada, complete con el **champán** y añada el **gajo de clementina**.





# MIMOSA ITALIANO

Amargo, afrutado y espumoso

Preparación:

**Directamente  
en la copa**

Se sirve:

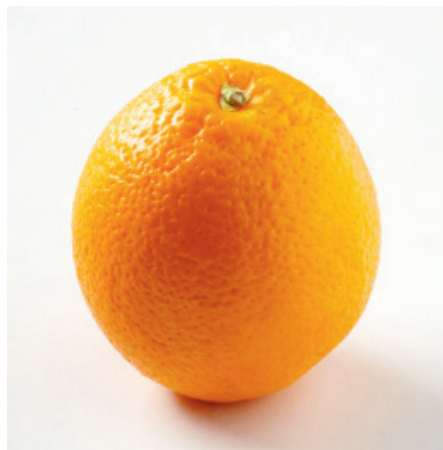
**En copa de cóctel**



**Prosecco**  
2 vasos de chupito (fresco)



**Apérol®**  
1 cucharada



**Naranja**  
x 1 (el zumo)



**Preparación: 2 min**

- Introduzca la copa en el congelador para que se enfríe.
- Vierta el zumo de **naranja**, el **Apérol®** y luego el **prosecco**.

