

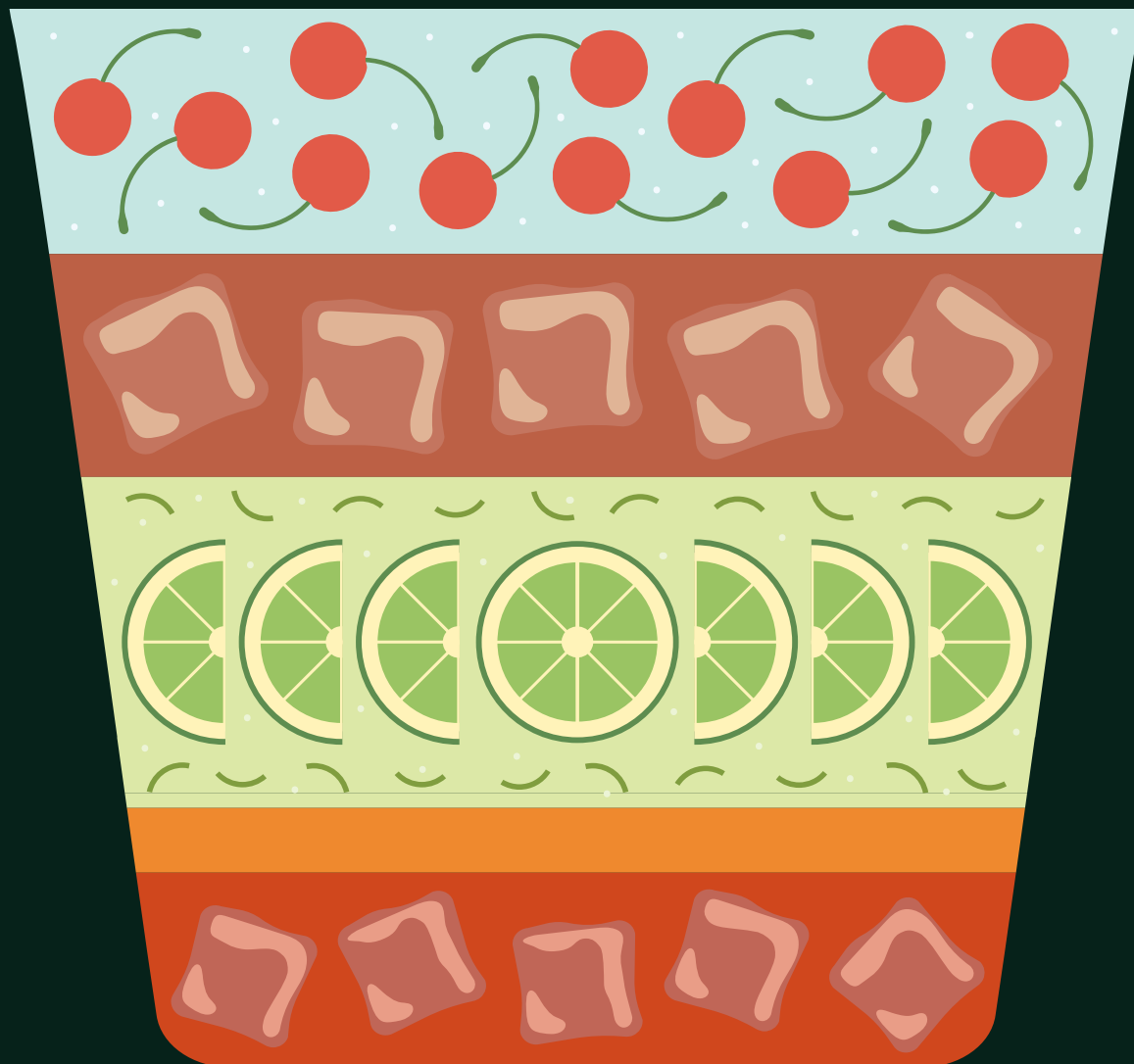
LUCAS TUBIANA

COMPLEMENTOS CIENTÍFICOS DE ANNE CAZOR
ILUSTRACIONES DE YANNIS VAROUTSIKOS
FOTOGRAFÍAS DE PIERRE JAVELLE



EL GRAN MANUAL DEL COCTELERO

PARA CONVERTIRTE EN UN AUTÉNTICO BARTENDER



LUCAS TUBIANA
BARMAN Y PROFESOR

EL GRAN MANUAL DEL COCTELERO

PARA CONVERTIRTE EN
UN AUTÉNTICO BARTENDER

COMPLEMENTOS CIENTÍFICOS DE ANNE CAZOR
ILUSTRACIONES DE YANNIS VAROUTSIKOS
FOTOGRAFÍAS DE PIERRE JAVELLE



PRÓLOGO DEL AUTOR

Puesto que antes de convertirme en profesional aprendiendo de barmans competentes empecé como autodidacta, muy pronto tuve que hacer frente a la vaguedad que rodea el mundo del cóctel. Al haber evolucionado sin contar con verdaderos códigos, o al haberlos tenido demasiado tarde, la disciplina del cóctel (sus métodos, recetas y usos) varía mucho de un país a otro. A diferencia del mundo de la cocina, donde figuras como Auguste Escoffier sentaron las bases comunes a todo el mundo occidental, el mundo del bar nunca ha contado con una obra de referencia. Por ello, a menudo los términos técnicos tienen varios equivalentes, y a veces, con una ligera diferencia ortográfica pueden significar productos radicalmente distintos. Por último, las legislaciones que regulan la producción de bebidas espirituosas son múltiples y complejas, además de estar plagadas de excepciones.

El objetivo de este libro es dar respuestas claras a las preguntas de los lectores interesados en el tema y ofrecer métodos para preparar con éxito un cóctel siguiendo unos pasos sistemáticos.

¡Os deseo una buena lectura y una buena degustación!

NOTA

Hemos optado por escribir en mayúsculas todas las marcas de bebidas espirituosas y licores, tanto si están registradas como si no.

SUMARIO

LAS BASES

Categorías de cócteles	12
Principales familias	13
Sabores y equilibrio	14
Puntos de referencia	15
El bar ideal: licores	16
El bar ideal: otros ingredientes .	29
Cristalería	34
Hielo	36
Decoración.	42
Técnicas de elaboración	52

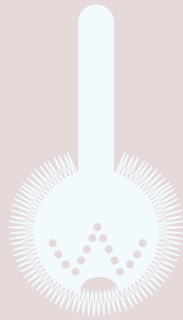
LAS RECETAS

Imprescindibles.	62
Martinis	122
Flips.	134
Spirit forwards	136
Sours	150
Mules	180
Tikis.	184
Colada	190
Highballs	192
Champagne cocktails.	198

EL GLOSARIO

Utensilios.	210
Cristalería	212
Gestos en el bar.	214
Guía de degustación	216

¿CÓMO UTILIZAR ESTE LIBRO?



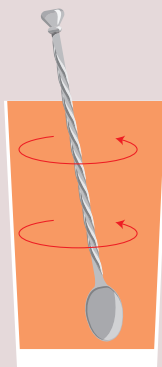
LAS BASES

Descubrir los principios fundamentales de la elaboración de un cóctel, conocer las bebidas espirituosas básicas, así como otros ingredientes utilizados en las recetas y aprender las distintas técnicas de preparación y los usos del hielo y de la decoración, acompañadas de una infografía y de explicaciones de las características específicas de cada una.



LAS RECETAS

Aplicar las técnicas básicas para preparar cócteles. En cada receta se remite a las bases correspondientes y se incluye una infografía para comprender la composición del cóctel y una foto para saber cómo servirlo.



EL GLOSARIO ILUSTRADO

Conocer el equipo y la cristalería del bar, aprender las habilidades técnicas del cóctel y sacarles partido, descubrir las recetas degustándolas.

CAPÍTULO I

LAS BASES DE LOS CÓCTELES

CATEGORÍAS.....	12
PRINCIPALES FAMILIAS	13
SABORES Y EQUILIBRIO	14
PUNTOS DE REFERENCIA	15

EL BAR IDEAL: LICORES

APERITIVOS A BASE DE VINO	16
VINOS FORTIFICADOS	17
VODKA	18
GINEBRA	19
WHISKY, WHISKEY	20
RON	21
TEQUILA, MEZCAL	22
BRANDY	23
BITTER	24
BITTER CONCENTRADO AROMÁTICO	25
TRIPLE SECO	26
CREMAS Y LICORES	27
AGUARDIENTE.....	28

EL BAR IDEAL: OTROS INGREDIENTES

HUEVOS	29
JARABE.....	30
CORDIAL	31
NÉCTAR, PURÉ, ZUMO DE FRUTAS	32
SODAS	33

CRISTALERÍA

TIPOS DE COPAS Y VASOS	34
LOS INDISPENSABLES	35

HIELO

TIPOS DE HIELO	36
CUBITOS DE HIELO	38
HIELO PICADO	39
BLOQUE GRANDE	40

DECORACIÓN

TIPOS DE DECORACIÓN	42
LAS FRUTAS ENTERAS	43
CORTE DE LA FRUTA	44
CORTE DE LA CÁSCARA	45
EXPRIMIDO DE LA CÁSCARA	46
LAS HIERBAS FRESCAS	47
RIMMING	48
DIBUJO CON BITTER	50

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

COLADO SIMPLE	52
COLADO DOBLE	53
PREPARAR	54
TÉCNICA EN EL VASO	55
TÉCNICA EN EL VASO MEZCLADOR	56
TÉCNICA DE CAPAS	57
AGITADO SECO Y AGITADO	58
TÉCNICA DE LANZAMIENTO	59

CATEGORÍAS

Para comprender

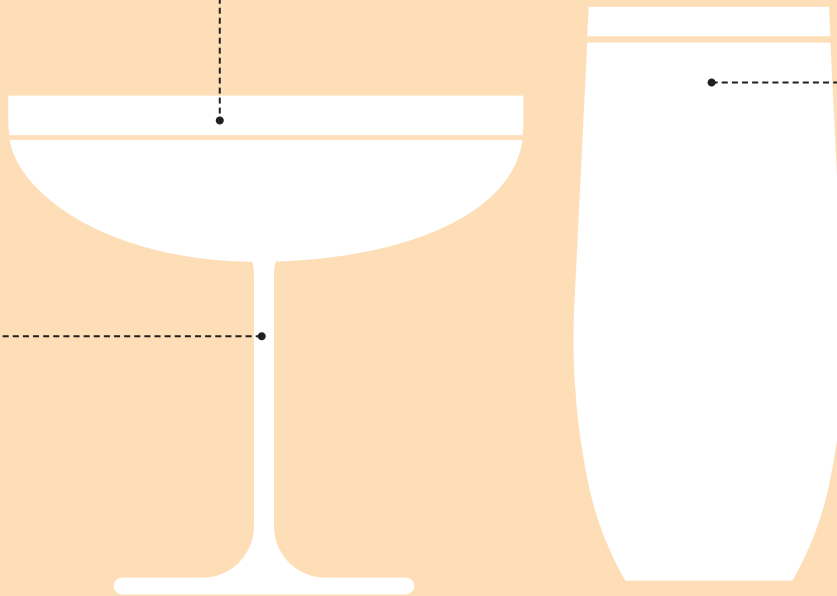
¿QUÉ ES?

Una manera de saber qué tipo de servicio se adapta mejor al cóctel.

Es muy difícil clasificar los cócteles de un modo absoluto, y hasta la fecha no existe una clasificación reconocida por toda la profesión. Así, los cócteles contenidos en este libro se dividen en dos categorías (tragos cortos y largos) determinadas por su uso más habitual.

¿POR QUÉ CLASIFICAR?

- Para saber qué técnicas utilizar y aprender a dominarlas repitiéndolas.
- Para anticipar el resultado y garantizar que este será constante.
- Para conocer el equilibrio deseado para la familia elegida y saber adaptarse en caso necesario.
- Para saber más sobre los orígenes del cóctel y sus derivados.
- Para comprender la arquitectura de una familia e inspirarse en ella.



PARA SABER MÁS

Aunque la lógica diría que la diferencia entre un trago corto y uno largo debería basarse únicamente en la cantidad del cóctel, la realidad presenta más matices. Algunos tragos cortos, servidos en vaso tumbler sobre hielo, llenan casi todo el vaso, como haría un trago largo.

TRAGO LARGO

En general: abundante, diluido, vaso alto. Se refiere a todo lo que se sirve en un highball o sus derivados (tumbler, sling), como snappers, bucks, fizzes, mules, highballs o collins.

TRAGO CORTO

En general: corto, concentrado, potente, vaso pequeño. Incluye todo lo que se sirve en copas de cóctel y sus derivados (Martini, Nick & Nora, etc.), así como los cócteles más tradicionales, dúos, tríos, daisys, spirit forwards, sours, sours reforzados, juleps, smashes no alargados y flips.

PRINCIPALES FAMILIAS

Para comprender

¿QUÉ ES?

Es un modo de clasificar los cócteles con una arquitectura similar para comprender su esencia y saber qué esperar en cuanto a equilibrio. La lista de familias aquí presentada no es exhaustiva. Estas son las 22 familias cuya composición puede resumirse sistemáticamente.

ANCESTRAL



BUCK



+ Ginger ale, bitter y/o endulzante opcional

CHAMPAGNE COCKTAIL



+ Vino espumoso.
Acidificante y/o endulzante opcional

COLLINS



+ Agua con gas. Elaborado tradicionalmente en el vaso

DAISY



+ Clara de huevo (opcional).
Licor a menudo triple seco

DÚO



FIZZ



+ Soda + clara de huevo (opcional).
Siempre agitado

FLIP



+ Huevo entero. El espirituoso puede sustituirse por vino fortificado

HIGHBALL



+ Soda

JULEP



+ Clara de huevo (opcional). Tradicionalmente se sirve sobre hielo picado

LADDER



+ Aduvante, alcohólico o no (vermut, licor, crema de licor, jarabes, etc.) + bitter (licor)

MULE



+ Cerveza de jengibre.
Bitter y/o endulzante opcional

NOG



+ Nata + leche + huevo entero.
Licores marrones

RICKEY



+ Agua con gas + zumo de lima.
Tradicionalmente elaborado en coctelera

SLING



+ Zumo de fruta

SMASH



SNAPPER



+ Mezcla aromática + zumo de tomate.
Licor, generalmente triple seco

SOUR



+ Clara de huevo (opcional)

SOUR REFORZADO



+ Aduvante, alcohólico o no (vermut, licor, crema de licor, jarabe, etc.) + clara de huevo (opcional)

SPIRIT FORWARD



+ Aperitivos a base de vino + vinos fortificados + bitter (licor)

TIKI



+ Aduvante, alcohólico o no (vermut, licor, crema de licor, jarabe, etc.) + zumo de fruta

TRÍO



+ Vermut/crema de licor



Espirituosos



Licor



Bitter (concentrado aromático)



Acidificante



Endulzante



Hierbas frescas

SABORES & EQUILIBRIO

Para comprender

¿QUÉ ES?

El equilibrio del cóctel es muy relativo, pues su finalidad es, ante todo, que sea del gusto de la persona que lo consume. Para conseguirlo, hay que combinar cuatro elementos principales: el dulzor, la acidez, el amargor y la percepción del alcohol, que debe realzar el espirituoso.

CULTURA

Para conseguir que la degustación sea equilibrada, también es muy importante tener en cuenta la región del mundo o el país donde se sirve el cóctel. En algunas culturas, el paladar estará más acostumbrado a los sabores amargos (bitter, amari), mientras que en otras gustarán más los dulces, etcétera.

UNIDADES Y LEGISLACIONES

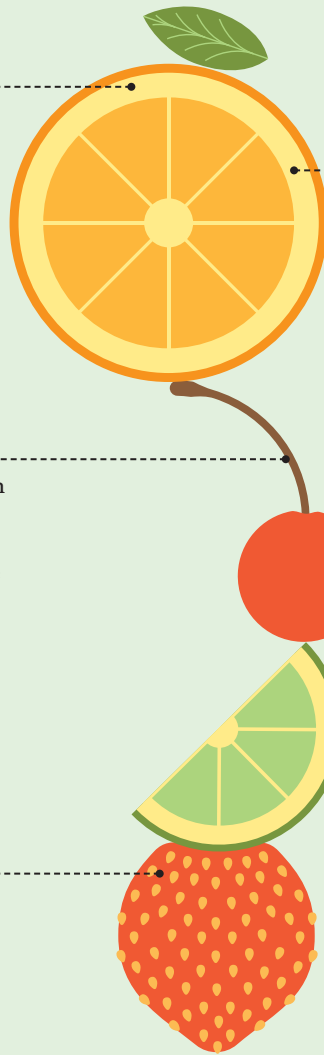
Como las unidades de medida varían de un país a otro, no siempre es posible convertir literalmente una receta. Los barmans adaptan la receta manteniendo el equilibrio del sabor.

MODA

Al igual que las preparaciones culinarias, los cócteles siguen las modas, y el gusto por un nuevo sabor o la accesibilidad de un producto anteriormente poco común pueden impulsar una receta a la popularidad.

SALUD PÚBLICA

Muchas de las recetas de este libro aparecieron en el siglo XIX, o incluso antes, y se han adaptado a los gustos y el consumo actuales, pero siempre conservando su sabor característico original. En aquella época, las cantidades de alcohol superaban con creces las legislaciones actuales, y muchas recetas sencillamente ya no podrían servirse hoy.



EQUILIBRIO

Algunos cócteles están perfectamente equilibrados: el azúcar no es excesivo, la acidez no molesta al paladar, la graduación alcohólica es agradable y el amargor no perdura en boca (Horse's Neck with a Kick, pág. 197; Paloma, pág. 194; Breakfast Martini, pág. 130).

DESEQUILIBRIO

Algunos cócteles están deliberadamente desequilibrados; por ejemplo, en algunos predomina el amargor (Negroni, pág. 86; Boulevardier, pág. 146, etc.), en otros, la acidez (Tom Collins, pág. 170) o en otros, el dulzor (Brandy Alexander, pág. 23).

PUNTOS DE REFERENCIA

Para comprender

¿QUÉ ES?

Las proporciones que se presentan aquí sirven para la mayoría de los cócteles, en función de sus familias.

COMPOSICIÓN

Aumentar el número de ingredientes puede provocar que los sabores no se diferencien, pero, cuando se domina la técnica, puede dar lugar a una elaboración de gran elegancia y complejidad (Singapore Sling, pág. 92; Ramos Gin Fizz, pág. 167).

DÚO

2 medidas de alcohol
por 1 de licor

TRÍO

Para un cóctel al bitter
1 medida de vermut
1 medida de bitter
1 medida de espirituoso

MULE, BUCK Y RICKEY

2 medidas de alcohol por 1
de acidificante

SOUR, DAISY, FIZZ, SMASH

2 medidas de alcohol por 1
de azúcar y 1 de acidificante

APERITIVOS A BASE DE VINO

Para comprender

¿QUÉ ES?

Elaboración a base de vino al que se añade alcohol y, a veces, azúcar (en forma de caramelo, zumo de frutas, etc.). Según la denominación o el estilo, también se añaden especias, cortezas y raíces mediante el método de maceración, infusión, aromatización, o, a veces, colorantes. También se conocen como vinos generosos.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

Entre 10° y 25°.

CONSERVACIÓN

Varios años en la botella antes de abrir. Una semana en el frigorífico una vez abierta.

ALMACENAMIENTO

En posición vertical, en un lugar seco y protegido de la luz, el calor y el frío. En el frigorífico una vez abierta.

PRINCIPALES TIPOS

El vermut y la quina.

MARCAS DE REFERENCIA

Vermut: Carpano (reconocido como el primer vermut creado), Dolin, Cocchi, Noilly Prat.

Quina: Dubonnet, Byrrh.

CONSEJO

Para elegir el vermut adecuado, hay que probarlo y asegurarse que coincide con las características aromáticas del cóctel.

PARA SABER MÁS

Dentro de la familia de las quinas, existen dos categorías principales:

- las americano: elaboradas con vino, alcohol, endulzante, genciana y un colorante (rojo o amarillo);
- las mistelas: compuestas de vino, aguardiente, etc. y mosto de fruta sin fermentar.

VERMUT

¿QUÉ ES?

Vino aromatizado con plantas (manzanilla, menta, ajeno, hinojo, etcétera). Para llevar esta denominación, la graduación alcohólica debe situarse entre 14,5° y 22°.

COMPOSICIÓN

Vino + alcohol + endulzante + ajeno.

TIPOS

Vermut dulce, rojo (llamado «italiano»): a menudo dulce, con un ligero toque amargo.

Vermut seco o extra seco (llamado «francés»): seco y bastante floral.

Blanco: suave y floral.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS

Cada elaborador sigue su propia receta. Por tanto, las características aromáticas y el contenido en azúcares son específicos de cada vermut.

QUINA

¿QUÉ ES?

Vino de aperitivo aromatizado tradicionalmente con corteza de quina, que contiene quinina.

COMPOSICIÓN

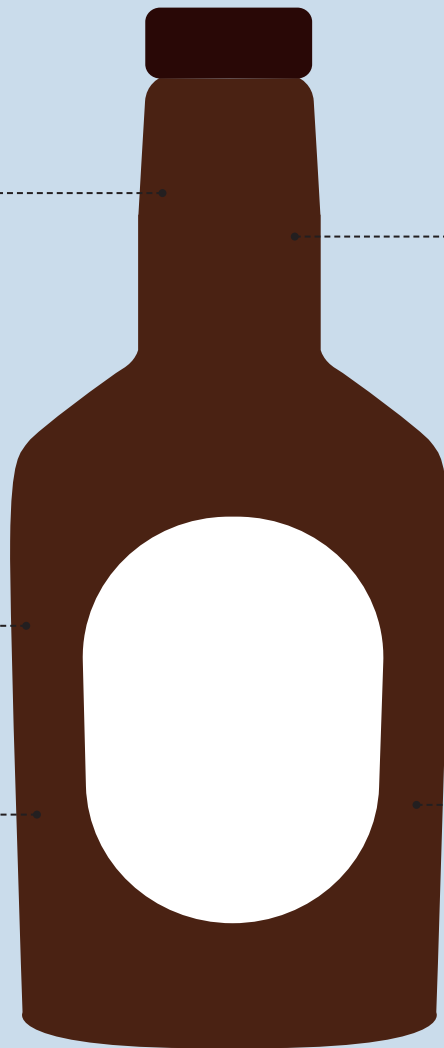
Vino + alcohol + endulzante + quinina.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS

Presenta una nota aromática amarga debido a la quinina. Esta familia de aperitivos a base de vino se utiliza cada vez menos para preparar cócteles.

VINOS FORTIFICADOS

Para comprender



¿QUÉ ES?

Elaboración a base de vino denominado «fortificado» o «generoso», es decir, al que se ha añadido alcohol neutro para detener la fermentación. No se añade nada más, ni para endulzar ni para aromatizar. La mayoría son denominaciones de origen protegidas (DOP).

ALMACENAMIENTO

En posición vertical, en un lugar seco y protegido de la luz, el calor y el frío. En el frigorífico una vez abierto.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

Entre 10° y 20°.

CONSERVACIÓN

Varios años en la botella antes de abrir. Un mes en el frigorífico una vez abierta.

PRINCIPALES TIPOS

Oporto, madeira y jerez.

OPORTO

¿QUÉ ES?

Vino fortificado producido en una región geográfica delimitada de Portugal siguiendo un proceso de elaboración preciso.

TIPOS

Existen oportes tintos, blancos y rosados, añejos o jóvenes.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS

Se caracteriza por presentar una combinación de aromas muy redonda y suave.

MADEIRA

¿QUÉ ES?

Un vino fortificado producido en el archipiélago portugués del mismo nombre siguiendo un proceso de elaboración preciso.

TIPOS

Existen madeiras tintos y blancos, añejos o jóvenes.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS

Se caracteriza por presentar más acidez y a veces mayor complejidad. Atención: no hay que confundirlo con el «madère» de vino de Burdeos.

JEREZ

¿QUÉ ES?

Un vino blanco fortificado producido en una región delimitada de España siguiendo un proceso de elaboración preciso.

TIPOS

Hay una enorme variedad. Los más conocidos son: Pedro Ximenez, Palo Cortado, oloroso, fino, amontillado, manzanilla y moscatel.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS

Vino suave cuyos aromas varían según el tipo.

ESPIRITUOSOS VODKA

Para comprender

¿QUÉ ES?

Espirituoso producido a partir de la destilación de un mosto fermentado de origen agrícola: cereal (trigo, cebada, centeno, maíz, trigo sarraceno, etc.), uva, patata o melaza de remolacha azucarera. En la mayoría de los casos, se utiliza uno solo de estos ingredientes, lo más a menudo, el trigo.

PRINCIPALES TIPOS

Vodkas neutros, vodkas complejos y vodkas aromatizados.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

37,5° mínimo

MARCAS DE REFERENCIA

Vodkas neutros: Ketel One, Absolut, Smirnoff, Grey Goose.

Vodkas complejos: Polugar, Sauvelle, Chopin.

CONSERVACIÓN

Varios años en la botella antes de abrir.

CONSEJOS

Los vodkas neutros suelen utilizarse en cócteles en los que la bebida espirituosa no es la protagonista (Moscow Mule, pág. 180) para añadir alcohol sin aportar una nota aromática que desequilibre el cóctel.

Los vodkas con carácter se utilizan más a menudo en cócteles del tipo spirit forward (martinis, por ejemplo).

ALMACENAMIENTO

En posición vertical, en un lugar seco y protegido de la luz, el calor y el frío.

VODKAS NEUTROS

¿QUÉ ES?

A menudo se destilan varias veces y se filtran mucho, lo que da un resultado muy neutro, con un simple sabor a etanol más o menos suave según la calidad elegida.

VODKAS COMPLEJOS

¿QUÉ ES?

Generalmente se obtienen envejeciéndolos en barrica y están menos destilados o filtrados que los vodkas neutros para conservar las notas más perfumadas del ingrediente de base. Sus aromas son más pronunciados.

VODKAS AROMATIZADOS

¿QUÉ ES?

Vodkas aromatizados (fresa, canela, cereza, pera, chocolate, etc.), bien por maceración de frutas o especias directamente en el destilado, bien por adición de extractos químicos o naturales. Por desgracia, hoy en día suelen ser de mala calidad.

ESPIRITUOSOS GINEBRA

Para comprender

¿QUÉ ES?

Aguardiente aromatizado obtenido mediante la destilación de cereales o melazas. La aromatización puede ser natural (infusión o maceración en el alcohol de especias, hierbas, cortezas, frutos secos, frutas, etc.) o artificial. En una ginebra siempre está presente el enebro, sea por aromatización natural o química.

MARCAS DE REFERENCIA

Beefeater (Reino Unido), Bombay Sapphire (Reino Unido), Hendrick's (Escocia), Tanqueray (Reino Unido), Botanist (Escocia), Copperhead (Bélgica), Citadelle (Francia), Ki No Bi (Japón), Aviation (EE. UU.).

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

37,5° mínimo.

CONSERVACIÓN

Varios años en la botella antes de abrir.

ALMACENAMIENTO

En posición vertical, en un lugar seco, protegida de la luz, el calor y el frío.

PRINCIPALES TIPOS

Ginebra, ginebra destilada y ginebra destilada tipo london.

CONSEJO

Debido a la gran oferta del mercado (más de 6.000 ginebras), es fundamental conocer todos los ingredientes (denominados comúnmente «botánicos») para que sus características aromáticas se ajusten a la receta.

PARA SABER MÁS

El ancestro de la ginebra es el genever, producido por destilación de aguardiente de cereales en presencia de enebro. Es más complejo y a menudo menos suave que la ginebra. Puede utilizarse en lugar de esta última en la mayoría de las recetas de cócteles para obtener un resultado potente y complejo.

GINEBRA

¿QUÉ ES?

Base de aguardiente neutro aromatizado en frío con extractos naturales o químicos. En la mayoría de los casos, la ginebra de menor calidad.

COMPOSICIÓN

Aguardiente + ingredientes aromáticos + azúcar + colorantes autorizados.

GINEBRA DESTILADA

¿QUÉ ES?

Base de aguardiente neutra que se redestila en presencia de los ingredientes principales (enebro, cortezas, frutas, etcétera). Aunque su uso está muy extendido, esta denominación no garantiza una bebida espirituosa de mayor calidad que la simple ginebra.

COMPOSICIÓN

Aguardiente + ingredientes aromáticos. Puede colorearse artificialmente y añadirse en frío otros aromas, naturales o químicos.

GINEBRA TIPO LONDON DRY

¿QUÉ ES?

Base de aguardiente neutro que se redestila en presencia de todos los ingredientes. Al contrario de lo que su nombre podría sugerir, este tipo de ginebra no está sujeto a ninguna limitación geográfica de producción.

COMPOSICIÓN

Aguardiente + ingredientes aromáticos. No se permite la aromatización en frío ni posterior a la destilación.



PARA 1 VASO

30 ml de ron blanco overproof
 (más del 50 % vol.)
 30 ml de ron oscuro/especiado
 15 ml de curaçao seco de naranja
 15 ml de zumo de lima
 15 ml de jarabe de horchata

DECORACIÓN

1 hoja de piña
 1 cereza amarena
 1 ramita de menta
 1/8 de lima

- 1 Vertemos todos los ingredientes en la coctelera.
- 2 Llenamos la parte superior de la coctelera con hielo hasta el borde y agitamos (pág. 58) enérgicamente durante 10 segundos.
- 3 Colamos (pág. 52) en el vaso de servir ya lleno hasta el borde de cubitos de hielo.
- 4 Añadimos hielo picado (pág. 39) para hacer una cúpula (pág. 214).
- 5 Colocamos una pajita reutilizable o biodegradable.
- 6 Exprimimos la menta (pág. 47) y colocamos todos los adornos alrededor de la pajita utilizando las pinzas de cocinero.

ZOMBIE

Para comprender

¿QUÉ ES?

Uno de los tiki más conocidos, con muchos ingredientes para un resultado especialmente complejo, pero muy accesible.

UTENSILIOS

Dosificador
Coctelera
Colador simple
Pinzas de cocinero

FAMILIA

Tiki

CRISTALERÍA

Tradicional: tiki
Alternativa: doble old fashioned

CATEGORÍA

Trago largo

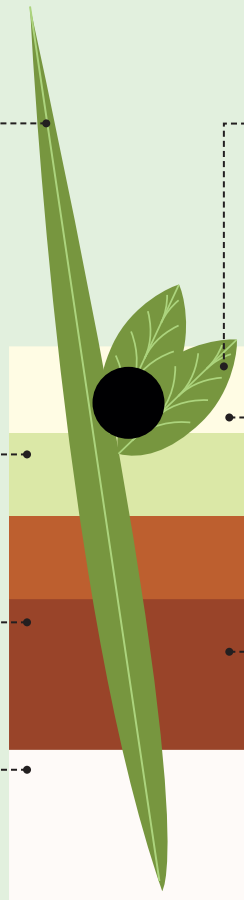
HABILIDADES

A DOMINAR

Agitado (pág. 58)
Colado simple (pág. 52)
Exprimir la menta (pág. 47)

SERVICIO DE HIELO

Cubitos de hielo



PARA 1 VASO

25 ml de ron jamaicano
25 ml de ron blanco
15 ml de Don's Mix (1 parte de jarabe de canela por 2 de zumo de pomelo)
15 ml de Velvet Falernum
25 ml de zumo de lima
10 ml de granadina
2 chorritos de absenta
1 chorrito de angostura

DECORACIÓN

1 ramita de menta
1 cereza amarena

1 Vertemos todos los ingredientes en la coctelera.

2 Llenamos la parte superior de la coctelera con hielo hasta el borde y agitamos (pág. 58) enérgicamente durante 10 segundos.

3 Colamos (pág. 52) en el vaso de servir ya lleno hasta el borde de cubitos de hielo.

4 Colocamos la hoja de piña en el vaso, exprimimos la menta y la enrollamos (pág. 47), la colocamos junto a la hoja de piña y colocamos la cereza con las pinzas de cocinero contra la hoja de piña.

PAINKILLER

Para comprender

¿QUÉ ES?

Un derivado del Piña Colada, con una nota cítrica y mucha potencia, que le aporta el ron.

CRISTALERÍA

Tradicional: tiki
Alternativa: doble old fashioned

CATEGORÍA

Trago largo

SERVICIO DE HIELO

Cubitos de hielo

UTENSILIOS

Dosificador
Coctelera
Colador simple

HABILIDADES A DOMINAR

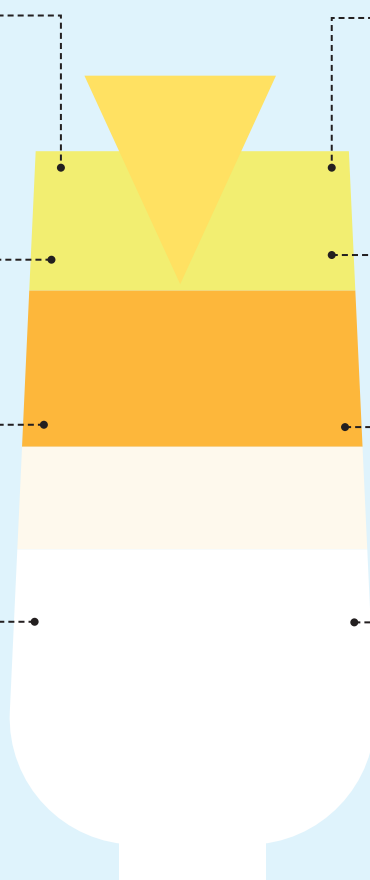
Agitado (pág. 58)
Colado simple (pág. 52)
Corte de la fruta (pág. 44)

VARIACIONES

Piña Colada: (pág. 190).
Mocktail: suprimimos el espirituoso y añadimos 10 ml de cada ingrediente.

VARIANTE

Podemos preparar una versión más suave utilizando un ron blanco o dorado menos potente.



PARA 1 VASO

60 ml de navy rum (50 % vol.)
20 ml de crema de coco
30 ml de zumo de naranja
30 ml de zumo de piña

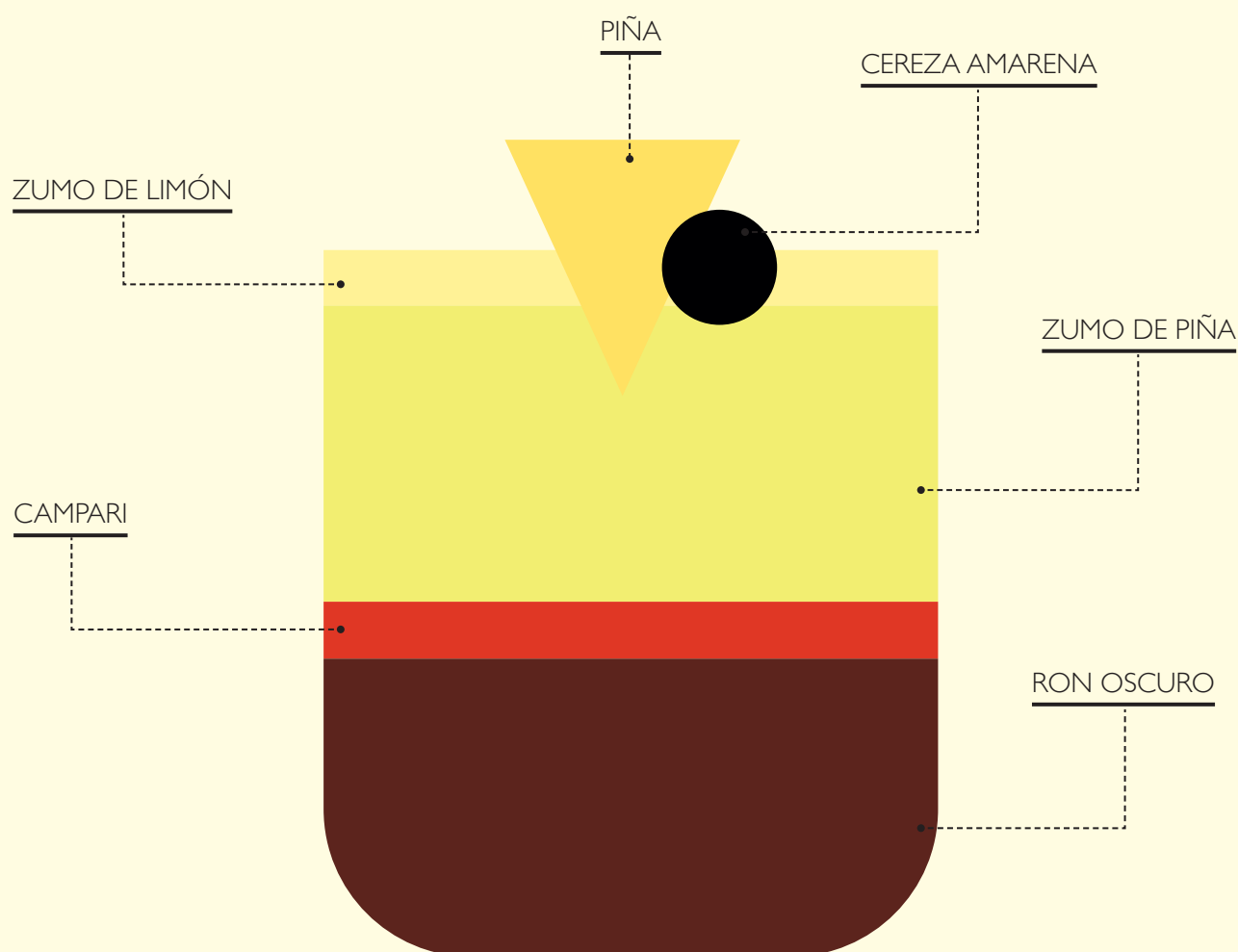
DECORACIÓN

1 trozo de piña

- 1 Vertemos todos los ingredientes en la coctelera.
- 2 Llenamos la parte superior de la coctelera con hielo hasta el borde y agitamos (pág. 58) enérgicamente durante 10 segundos.
- 3 Colamos (pág. 52) en el vaso de servir lleno hasta el borde de cubitos de hielo.
- 4 Colocamos el trozo de piña (pág. 44) en el borde del vaso.

JUNGLE BIRD

Para comprender



¿QUÉ ES?

Un tiki interesante que mezcla muy bien el dulzor afrutado con un atractivo toque de amargor.

CATEGORÍA

Trago largo

FAMILIA

Tiki

SERVICIO DE HIELO

Cubitos de hielo

UTENSILIOS

Dosificador
Coctelera
Colador simple
Cóctel

CRISTALERÍA

Old fashioned o tiki

HABILIDADES A DOMINAR

Agitado (pág. 58)
Colado simple (pág. 52)
Corte de la fruta (pág. 44)

CONSEJO

Elegiremos zumo de piña fresco o zumo de piña exprimido al momento para obtener un resultado realmente refrescante.



PARA 1 VASO

45 ml de ron oscuro
 15 ml de Campari
 40 ml de zumo de piña
 15 ml de zumo de limón

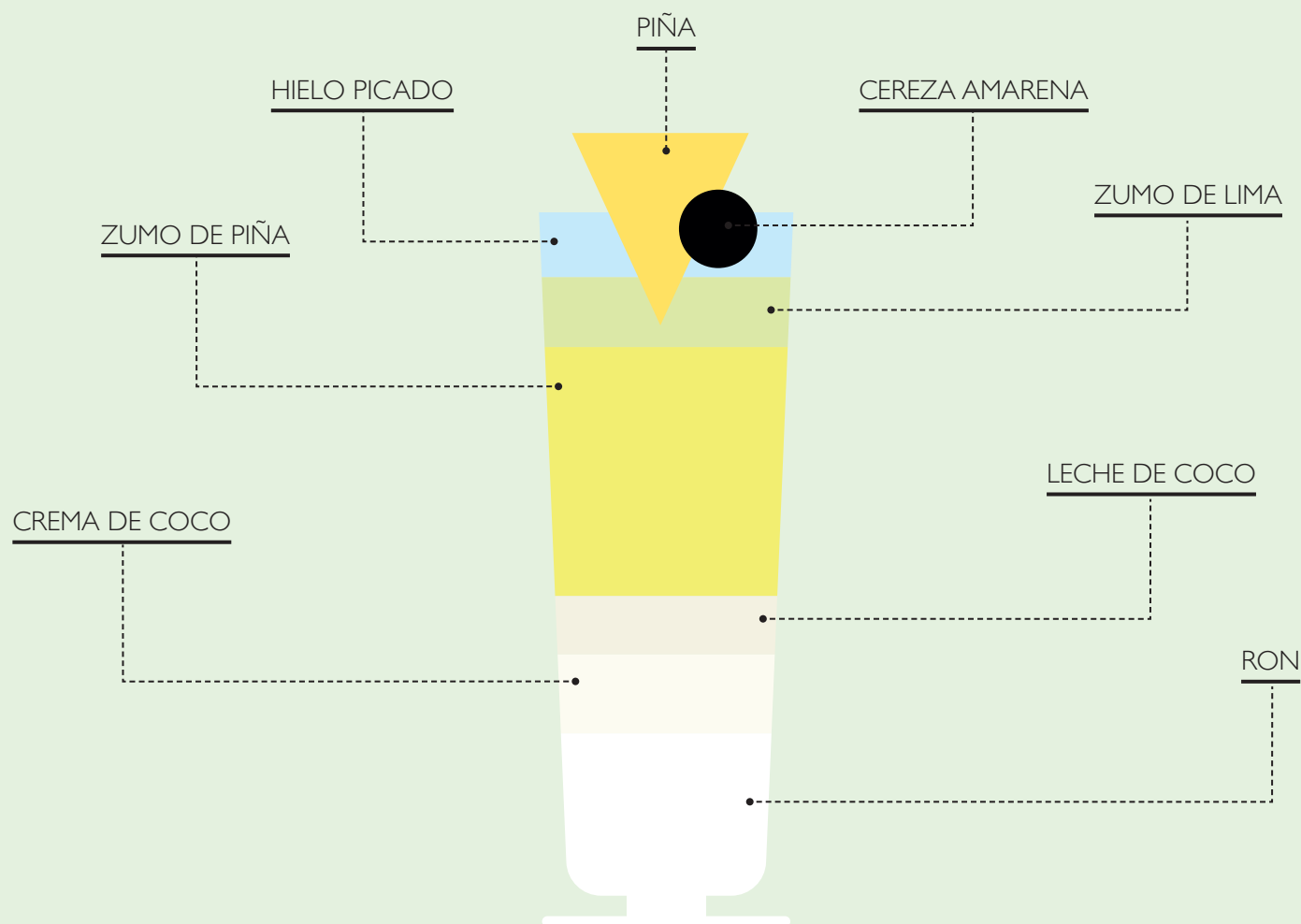
DECORACIÓN

1 trozo de piña
 1 cereza amarena

- 1 Vertemos todos los ingredientes en la coctelera.
- 2 Llenamos la parte superior de la coctelera con hielo hasta el borde y agitamos (pág. 58) enérgicamente durante 10 segundos.
- 3 Colamos (pág. 52) en el vaso de servir ya lleno hasta el borde de cubitos de hielo.
- 4 Pinchamos el trozo de piña (pág. 44) y la cereza en el mismo palito y lo colocamos en el borde del vaso.

PIÑA COLADA

Para comprender



¿QUÉ ES?

Un trago largo atemporal, suave y reconfortante.

CATEGORÍA

Trago largo

FAMILIA

Colada

SERVICIO DE HIELO

Cubitos de hielo

UTENSILIOS

Batidora
Dosificador
Coctelera
Colador simple

CRISTALERÍA

Highball

HABILIDADES A DOMINAR

Agitado (pág. 58)
Batido (pág. 215)
Colado simple (pág. 52)
Hielo picado (pág. 39)
Corte de la fruta (pág. 44)

VARIACIONES

Painkiller (pág. 187).

Mocktail: suprimimos el ron.

VARIANTE

Tradicionalmente, este cóctel se prepara con ron blanco tipo cubano o sudamericano, pero también podemos utilizar rones añejos o agrícolas para darle más cuerpo.



PARA 1 VASO

50 ml de ron
 25 ml de crema de coco
 10 ml de leche de coco
 75 ml de zumo de piña o 200 g de piña fresca
 si se hace en batidora
 15 ml de zumo de lima
 150 ml de hielo picado (si se hace en la
 batidora)

DECORACIÓN

1 cereza amarena
 1 trozo de piña

EN LA COCTELERA:

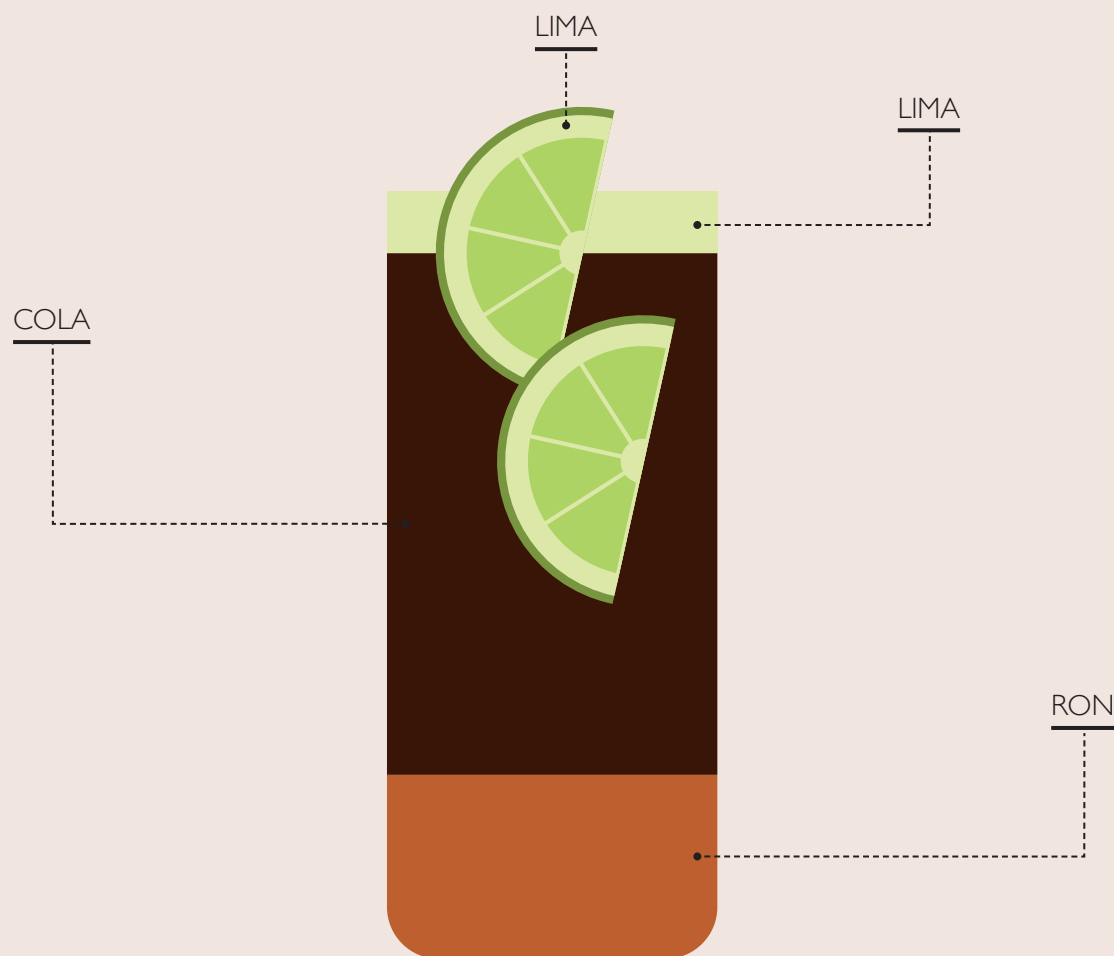
- 1 Vertemos todos los ingredientes en la coctelera.
- 2 Llenamos la parte superior de la coctelera hasta el borde con hielo picado (pág. 39) y agitamos (pág. 58) enérgicamente durante 10 segundos.
- 3 Colamos (pág. 52) en el vaso de servir lleno hasta el borde de cubitos de hielo.
- 4 Pinchamos la cereza en el palito y lo colocamos en el borde del vaso. Colocamos el trozo de piña (pág. 44) en el otro lado.

EN LA BATIDORA:

- 1 Vertemos todos los líquidos y los trozos de piña en la batidora.
- 2 Añadimos el hielo picado (pág. 39).
- 3 Batimos (pág. 215) a velocidad media y aumentamos al máximo en 5 segundos.
- 4 Vertemos en el vaso de servir.
- 5 Pinchamos la cereza en el palito y lo colocamos en el borde del vaso. Colocamos el trozo de piña (pág. 44) en el otro lado.

CUBALIBRE

Para comprender



¿QUÉ ES?

Un rhum cola con un toque de lima.

CATEGORÍA

Trago largo

FAMILIA

Highball

SERVICIO DE HIELO

Cubitos de hielo

UTENSILIOS

Dosificador
Cuchara mezcladora

CRISTALERÍA

Highball

HABILIDAD A DOMINAR

Técnica en el vaso (pág. 55)

CONSEJOS

El ron elegido dará a este sencillo cóctel su carácter distintivo.

Evitaremos los refrescos de cola que contengan edulcorantes, que suelen reaccionar mal a la acidez y dan un sabor metálico.

Aprender



PARA 1 VASO

50 ml de ron cubano de sudamericano
150 ml de refresco de cola
2/8 de lima

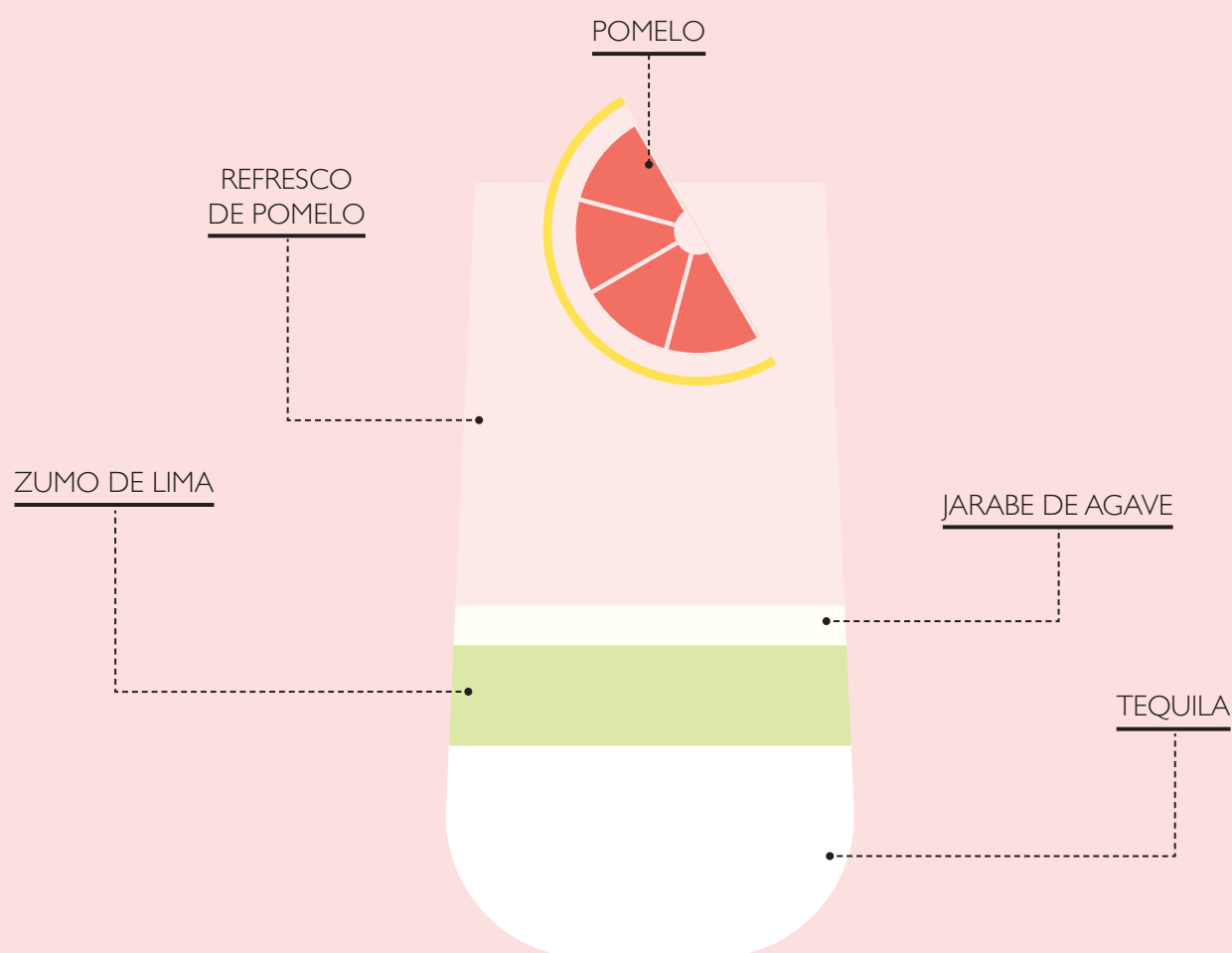
DECORACIÓN

1/8 de lima

- 1 Machacamos dos octavos de lima en el vaso de servir y los dejamos dentro.
- 2 Llenamos el vaso con cubitos de hielo.
- 3 Vertemos el ron y luego el refresco de cola.
- 4 Removemos rápidamente con la cuchara mezcladora.
- 5 Colocamos el octavo de lima restante en el borde del vaso.

PALOMA

Para comprender



¿QUÉ ES?

Un neoclásico muy refrescante.

CATEGORÍA

Trago largo

FAMILIA

Rickey

SERVICIO DE HIELO

Cubitos de hielo

UTENSILIOS

Dosificador
Coctelera
Colador simple
Pinzas de cocinero
Cuchara mezcladora

CRISTALERÍA

Highball

HABILIDADES A DOMINAR

Agitado (pág. 58)
Colado simple (pág. 52)

VARIANTES

También podemos prepararlo con ginebra. El refresco de pomelo puede sustituirse por 40 ml de zumo de pomelo y 60 ml de agua con gas.



PARA 1 VASO

50 ml de tequila joven o plata
25 ml de zumo de lima
10 ml de jarabe de agave
100 ml de refresco de pomelo

DECORACIÓN

1 rodaja de pomelo

- 1 Vertemos todos los ingredientes excepto el refresco de pomelo en la coctelera.
- 2 Llenamos la parte superior de la coctelera con hielo hasta el borde y agitamos (pág. 58) enérgicamente durante 10 segundos.
- 3 Colamos (pág. 52) en el vaso de servir lleno hasta el borde de cubitos de hielo.
- 4 Vertemos el refresco de pomelo hasta uno o tres dedos del borde.
- 5 Mezclamos con la cuchara.
- 6 Colocamos la rodaja de pomelo en el interior del vaso, a lo largo del borde utilizando las pinzas de cocinero, y le damos unas vueltas por las paredes del vaso.