

COCTELES

con alcohol y
sin alcohol

TOMO I



Prepare
ciento
de
cocteles

Para
todos
los
gustos

y para
cualquier ocasión



Libros Actualizables

Más libros en

www.cempecuador.com/librosactualizables.com

UNIDADES DE MEDIDAS

1 tsp = 1 cucharadita = 5 ml

1/2 tsp = 1/2 cucharadita = 2,5 ml

INDICE

COCTELES CON ALCOHOL	6
Cóctel Felipe	7
Incahuasí	8
Bull Shot	9
Mary Pickford	10
Alleluia:	11
Black Jack al aguardiente	12
Brujas de Salem	13
(Salem Witch)	13
Beso de vampiro	14
(Vampire's Kiss)	14
Demonio Rojo	15
(Red Devil)	15
Punch en Calabaza	16
(Great Pumpkin Punch)	16
Hemorragia cerebral	17
(Brain Hemorrhage)	17
Cóctel de maracuyá	18
CON FRUTAS	19
Apple Martini	19
Cocobar	20
Acapulco de noche	21
Dulce y Amargo	22
Berlinesa	23
Clericot	24
Manuelito	25
Navideño	26
Medialuna	27
Divina Pasión	28
Ruso Blanco	29
Inca Azteca	30

Cóctel de Camu Camu	31
Coctel Cuzco	32
Machu Picchu	33
Biblia	34
Sol y sombra.....	35
Perú Libre	36
Chilcano de Pisco	37
Algarrobina	38
Pisco Sour	39
Dulce tormento	40
Mai Tai	41
Bellini	42
Vodka Martini	43
Kamikaze	44
Cosmopolitan 1.....	45
Manhattan.....	46
Capitán	47
Pink Lady	48
Martini	49
Morning glory fizz.....	50
Gran champán.....	51
Ponche de uva.....	52
Chicha Sour	53
COCTELES SIN ALCOHOL	54
Atlético	55
Lima Morada Sour	56
Sour de tumbo	57
Tumba Chola	58
Carajo	59
DECORACIÓN	60
Cómo convertir una piña en una copa.....	61
Cómo convertir una sandía en dos poncheras	62
Cómo elaborar un espiral de cáscara de naranja tallado	63

COCTELES CON ALCOHOL



CÓCTEL FELIPE



INGREDIENTES:

- 1/2 oz. de chuchuhuasi
- 1 oz. de jugo de camu camu
- 1 oz. de extracto de cocona
- 1 oz. de extracto de tumbo
- 5 cubos de hielo
- 1/2 oz. de jarabe de granadina
- 2 oz. ron rubio
- 1 rodaja de cocona
- 2 camu camu
- 1 espiral de cáscara de limón

PREPARACIÓN:

Vierta en una copa long drink el chuchuhuasi, el jugo de camu camu, el extracto de cocona, el extracto de tumbo, los cubos de hielo, el jarabe de granadina y el ron. Decore con la rodaja de cocona, los camu camu y el espiral de limón. Sirva con dos sorbetes.

Para obtener un litro de extracto de cocona, cocine dos kilos de la fruta en agua hirviendo durante cinco minutos. Deje enfriar, licue la fruta durante 40 segundos cuele y use.

INCAHUASÍ



INGREDIENTES:

- 1 oz. de pisco puro de quebranta
- 1/2 oz. de vino de higo o de borgoña
- 1/2 oz de chuchuhuasí
- 4 gotas de amargo de angostura
- 6 cubos de hielo
- 5 oz. de gaseosa amarilla
- 3 rodajas de limón

PREPARACIÓN:

Eche en un vaso higball el pisco puro, el vino de higo, el chuchuhuasí, el amargo de angostura y los cubos de hielo. Vierta la gaseosa, agregue las rodajas de limón y sirva con un removedor.

Chuchuhuasí, es un licor exótico de la selva amazónica del Perú.

BULL SHOT



INGREDIENTES:

- 1 1/2 oz de vodka
- 1/2 oz. de jugo de limón
- 4 gotas de salsa de tabasco
- 1/4 oz. de salsa inglesa
- 5 oz. de caldo de carne
- 1/4 cdta. de sal
- pimienta negra
- 1 rodaja de limón
- 1 hoja de perejil

PREPARACIÓN:

Ponga en un vaso old fashioned al vodka, el jugo de limón, la salsa de tabasco, la salsa inglesa, el caldo de carne, la sal y una pizca de pimienta negra, y mezcle con una cucharilla de bar hasta integrar los ingredientes.

Este cóctel se puede tomar frío o caliente, según el gusto personal, o la estación.

MARY PICKFORD



INGREDIENTES:

- ½ ron blanco
- ½ zumo de piña
- 1 cucharadas de granadina
- 6 gotas de marrasquino (licor de cerezas amargas y azúcar)

PREPARACIÓN:

Se vierten todos los ingredientes en la coctelera, se añade hielo y se agita enérgicamente. Se sirve en el vaso que sea largo. Este cóctel ha tomado el nombre de una actriz americana que fue famosa durante la primera guerra mundial, y era conocida como “la novia de América”.

ALLELUIA:



INGREDIENTES:

- 4/10 Tequila
- 2/10 marrosquino
- 2/10 Curazao
- 2/10 zumo de limón

PREPARACIÓN:

Se vierten todos los ingredientes en una coctelera y se agita añadiendo alguno cubitos de hielo. Se sirve en un vaso largo, llenándolo con un poco de zumo de limón. Se adorna con una hojita de menta y dos cerezas.