

TRES COCTELES POCO CONOCIDOS Y DELICIOSOS ...



AViATION

(Un clásico olvidado de la era pre-prohibición, con un vibrante color lila y un equilibrio entre dulce y floral)

Ingredientes:

- * 45 ml de ginebra.
- * 15 ml de licor de marrasquino (luxardo).
- * 15 ml de crema de violetas (o Crème Yvette).
- * 15 ml de jugo de limón fresco.

Preparación: Agitar todos los ingredientes con hielo en una coctelera.

Colar en una copa de cóctel enfriada.

Decorar con una cereza al marrasquino.

Curiosidad: Su nombre viene por su color, que evocaba el cielo al atardecer.

PENiCiLLiN

(Un cóctel moderno pero poco conocido, creado en 2005 por Sam Ross en NYC. Perfecto para amantes del whisky, con un toque picante y medicinal)

Ingredientes:

- * 60 ml de whisky escocés mezclado (ej. Famous Grouse).
- * 7.5 ml de whisky escocés ahumado (ej. Laphroaig).
- * 20 ml de miel-jengibre (mezcla 2:1 miel y jugo de jengibre fresco).
- * 20 ml de jugo de limón fresco.

Preparación: Agitar el whisky mezclado, miel-jengibre y limón con hielo. Colar sobre hielo en un vaso bajo.

Flotar el whisky ahumado por encima (con una cuchara).

Decorar con rodaja de jengibre cristalizado.

Nota: Combina dulzor, acidez y un humo intrigante.

JUNGLE BiRD

(Un tesoro tropical de Malasia de los 70, con ron y un amargo refrescante)

Ingredientes:

- * 45 ml de ron negro (ej. Goslings).
- * 15 ml de Campari.
- * 45 ml de jugo de piña fresco.
- * 15 ml de jugo de limón.
- * 10 ml de almíbar simple (opcional, si prefieres más dulce).

Preparación: Agitar todo con hielo y servir en un vaso alto con hielo nuevo.

Decorar con una hoja de piña o una rodaja.

Por qué probarlo: El Campari equilibra la dulzura de la piña, creando un perfil complejo.

Extra: Cómo elegir?

Para gin-lovers: **Aviation.**

Para días fríos: **Penicillin.**

Para fiestas tropicales: **Jungle Bird.**