

# RECETAS DE COCTELES “SOURS”

## WHISKEY SOUR

### Ingredientes:



**2 oz (60 ml) de whiskey bourbon o rye**

**\* 3/4 oz (22 ml) de jugo de limón recién exprimido**

**\* 1/2 oz (15 ml) de jarabe simple (1 parte de azúcar disuelta en 1 parte de agua)**

**\* Hielo**

**\* Rodaja de limón y cereza marrasquino para decorar (opcional)**

### Instrucciones:

**\* En una coctelera, añade el whiskey, el jugo de limón y el jarabe simple.**

**\* Llena la coctelera con hielo y agita vigorosamente durante unos 15 segundos.**

**\* Cuela el cóctel en un vaso old-fashioned lleno de hielo.**

**\* Decora con una rodaja de limón y una cereza marrasquino si lo deseas.**

# PiSCO SOUR



## **Ingredientes:**

- \* 2 oz (60 ml) de pisco**
- \* 1 oz (30 ml) de jugo de limón recién exprimido**
- \* 3/4 oz (22 ml) de jarabe simple**
- \* 1 clara de huevo (opcional, pero recomendado para una textura más rica)**
- \* Hielo**
- \* Amargo de Angostura para decorar**

## **Instrucciones:**

- \* En una coctelera, añade el pisco, el jugo de limón, el jarabe simple y la clara de huevo.**
- \* Agita en seco (sin hielo) para emulsionar la clara de huevo.**
- \* Llena la coctelera con hielo y agita nuevamente vigorosamente.**
- \* Cuela el cóctel en un vaso coupé o de cóctel.**
- \* Añade unas gotas de amargo de Angostura en la espuma y crea un diseño decorativo si lo deseas.**

# AMARETTO SOUR



## Ingredientes:

- \* **1/2 oz (45 ml) de amaretto**
- \* **3/4 oz (22 ml) de jugo de limón recién exprimido**
- \* **1/2 oz (15 ml) de jarabe simple**
- \* **Hielo**
- \* **Rodaja de naranja y cereza marrasquino para decorar (opcional)**

## Instrucciones:

- \* **En una coctelera, añade el amaretto, el jugo de limón y el jarabe simple.**
- \* **Llena la coctelera con hielo y agita vigorosamente durante unos 15 segundos.**
- \* **Cuela el cóctel en un vaso old-fashioned lleno de hielo.**
- \* **Decora con una rodaja de naranja y una cereza marrasquino si lo deseas.**