

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.**