



## **EL COCO LOCO Y TRES DE SUS VERSIONES...**

**Por : Laura Arteaga, Bartender Profesional**

No existe una seguridad en afirmar cuál es el origen exacto del cóctel coco loco, aunque de lo que no cabe duda alguna es de su procedencia caribeña.

Se suele servir en un coco, al que se le ha practicado un agujero, se le ha quitado el agua, y donde se vierten los diferentes licores e ingredientes que lo componen.

En cualquier zona del trópico podremos encontrar un buen cóctel coco loco, y aunque este puede sufrir variaciones en su preparación depende del lugar donde nos encontremos, en todas tiene algo en común.

### **Ingredientes básicos del cóctel Coco Loco**

Generalmente, en la lista de ingredientes del coco loco esenciales se incorpora el ron (o en el caso del coco loco oaxaqueño, el mezcal oaxaqueño), leche y agua de coco.

En la isla de San Andrés, en Colombia, se prepara con tres medidas iguales de vodka, tequila y ron blanco, a las que se añade zumo de limón y crema de coco.

**Receta del cocktail Coco Loco de la Isla de San Andrés**

**Suele elaborarse en la Isla de San Andrés, en Colombia. Para esta sugerente versión del cóctel coco loco vamos a necesitar:**

**45 ml de vodka**

**45 ml de Tequila**

**110 ml de jugo de limón**

**45 ml de ron blanco**

**55 ml de crema de coco**

**Hielo**

**Mediante un vaso mezclador o coctelera, que habremos llenado previamente de hielo, mezclaremos todos los ingredientes en las medidas correspondientes, indicadas anteriormente.**

**Agitaremos fuertemente la coctelera hasta que los ingredientes estén ya bien mezclados.**

**Serviremos esta mezcla resultante dentro de un coco al que previamente se le habra sacado la mitad del agua**

**Receta del cóctel coco loco, con sabor más dulzón:**

**Destinada a quienes quieren disfrutar de un sabor más dulzón en el resultado final de su cóctel Coco Loco:**

**300 ml de ron añejo**

**300 ml de nata líquida 35% mg**

**Hielo**

**300 ml de crema de coco**

## **1/2 cucharadita de canela**

**Incorporamos todos los ingredientes para el cóctel en el vaso mezclador o coctelera. Una vez bien mezclados, servimos de la misma manera que el anterior; es decir, en copa de balón o preferiblemente usando la cáscara natural del coco.**

**A modo de decoración, y como toque final, añadiremos si lo deseamos una pizca de coco rallado en la copa.**

### **Receta del cóctel con zumos de fruta.**

**Esta versión se basa esencialmente en el ron y el vodka, junto a los zumos de naranja y de piña:**

**Para este cóctel utilizaremos la copa de balón, que llenaremos con bastante hielo y mezclaremos todos los ingredientes removiendo. Podemos decorar, a la hora de servir, con una rodaja de piña deshidratada.**