

# RECETAS DE COCTELES PARA THANKSGIVING !



***Un buen cóctel puede hacer aún más especial la cena de Thanksgiving. Aquí te presento recetas con diferentes perfiles de sabor, desde lo tradicional hasta lo tropical:***

## **“APPLE PIE”**

### **INGREDiENTES:**

- \* 2 oz (60 ml) de whisky de canela o bourbon**
- \* 1 oz (30 ml) de licor de manzana**
- \* 2 oz (60 ml) de sidra de manzana**
- \* ½ oz (15 ml) de jugo de limón\***
- \* 2 cdas de puré de manzana asada**
- \* Jarabe de arce al gusto**
- \* Canela en polvo para decorar**

**Preparación: En una coctelera, mezclar el puré de manzana con el jugo de limón**

**Añadir hielo y los demás ingredientes. Agitar vigorosamente por 15 segundos. Servir sobre hielo en vaso old fashioned**

**Espolvorear canela y decorar con rodaja de manzana deshidratada.**

**Toque especial: Rim el vaso con azúcar morena y canela.**

## **"CARiBBEAN THANKSGiViNG PUNCH" -**

### **INGREDiENTES:**

- \* 1½ oz (45 ml) de ron añejo**
- \* ½ oz (15 ml) de ron especiado**
- \* 2 oz (60 ml) de jugo de piña**
- \* 1 oz (30 ml) de jugo de naranja**
- \* ½ oz (15 ml) de jugo de lima**
- \* ½ oz (15 ml) de sirope de granadina**
- \* 2 dash de amargo de angostura**

**Preparación: En vaso highball con hielo, verter los rones. Añadir los jugos en orden. Finalizar con la granadina y amargos. Remover suavemente. Decorar**

**con piña fresca y rama de canela. Toque especial:  
Agregar unas gotas de extracto de vainilla en la  
granadina.**

## **"SPiCED CRANBERRY MULE"**

### **CÓCTEL FESTIVO**

#### **INGREDiENTES:**

- \* 2 oz (60 ml) de vodka de arándano o vodka regular**
- \* 1 oz (30 ml) de licor de jengibre**
- \* 3 oz (90 ml) de jugo de arándano natural**
- \* ½ oz (15 ml) de jugo de lima fresco**
- \* Ginger beer (cerveza de jengibre)**
- \* Salsa de arándano casera (para decorar)**

**Preparación: En vaso mule de cobre, llenar con hielo.  
Verter vodka, licor de jengibre y jugos Completar con  
ginger beer. Remover suavemente.**

**Decorar con salsa de arándano y rodaja de jengibre  
cristalizado.**

**Toque especial: Hacer cubos de hielo con jugo de  
arándano y romero.**