

# TRES RECETAS DE COCTELES CON CAMPARI



**El Campari es un aperitivo italiano versátil, con un sabor amargo y cítrico que combina perfectamente en cócteles clásicos y modernos. Aquí tienes tres recetas irresistibles para disfrutarlo:**

## **1. NEGRONI (EL CLÁSICO ITALIANO)**

### **Ingredientes:**

- \* 30 ml de Campari**
- \* 30 ml de Ginebra**
- \* 30 ml de Vermú rojo (ej. Martini Rosso)**
- \* Hielo**
- \* Corteza de naranja (para decorar)**

### **Preparación:**

**Llena un vaso old-fashioned con hielo.**

**Vierte todos los ingredientes y revuelve suavemente.**

**Decora con una cáscara de naranja exprimida sobre la bebida para liberar sus aceites.**

**Nota: Un cóctel elegante y equilibrado, ideal como aperitivo.**

## **2. AMERICANO (REFRESCANTE Y LIGERO)**

### **Ingredientes:**

- \* 30 ml de Campari**
- \* 30 ml de Vermú rojo**
- \* 90 ml de agua con gas (o soda)**
- \* Hielo**
- \* Rodaja de naranja (opcional)**

### **Preparación:**

**En un vaso alto con hielo, mezcla el Campari y el vermú.**

**Completa con agua con gas y revuelve.**

**Decora con una rodaja de naranja.**

**Perfecto para días calurosos o como alternativa menos alcohólica al Negroni.**

## **3. GARIBALDI (EL CÓCTEL DE MODA)**

### **Ingredientes:**

**\* 50 ml de Campari**

**\* 150 ml de zumo de naranja natural (recién exprimido)**

**\* Hielo**

### **Preparación:**

**Llena un vaso alto con hielo fresco. Vierte el Campari y luego el zumo de naranja. Remueve mínimamente para crear un efecto de capas (el contraste de colores es clave).**

**Truco: Usa una batidora de mano para mezclar el zumo y crear una textura espumosa (técnica moderna).**

### **Bonus: Personalízalos**

**Menos amargo? Añade más vermú o un toque de sirope de miel.**

**Más cítrico? Exprime un poco de limón o usa zumo de pomelo.**

**Con burbujas? Sustituye el agua con gas por prosecco (versión "Negroni Sbagliato").**