

COCTELES CON APEROL



APEROL SPRITZ CLÁSICO

(El rey de las terrazas italianas)

Ingredientes:

- * 3 partes de Prosecco (o cualquier vino espumoso seco).**
- * 2 partes de Aperol.**
- * 1 parte de agua con gas (o soda).**
- * Hielo en cubos grandes.**
- * Rodaja de naranja (para decorar).**

Preparación:

Llena una copa ancha (o vaso de vino) con hielo.

Vierte primero el Aperol, luego el Prosecco y finalmente el agua con gas. Remueve suavemente y decora con naranja.

Disfruta al sol!

Dato clave: La proporción 3-2-1 es sagrada en Italia.

APEROL SOUR

(Un cóctel sofisticado con toque cítrico)

Ingredientes:

- * 50 ml de Aperol.**
- * 25 ml de jugo de limón fresco.**
- * 15 ml de jarabe simple (azúcar disuelta en agua).**
- * 1 clara de huevo (o 20 ml de aquafaba para versión vegana).**
- * Hielo.**
- * Amargo de naranja (opcional, para decorar).**

Preparación:

En una coctelera, mezcla el Aperol, jugo de limón, jarabe y clara de huevo. Agita en seco (sin hielo) por

10 segundos para emulsionar la clara. Añade hielo y agita nuevamente por 15 segundos.

Cuela en una copa de cóctel sin hielo. Decora con amargo de naranja o una cáscara de limón.

Tip: Si no tienes huevo, usa aquafaba (agua de garbanzos) para similar textura espumosa.

APEROL TONiC

(Una alternativa ligera y herbácea)

Ingredientes:

- * 50 ml de Aperol.**
- * 150 ml de tónica premium (ej: Fever-Tree o Schweppes).**
- * Hielo en cubos grandes.**
- * Rodaja de pomelo o naranja.**
- * Rama de romero o menta (para aromatizar).**

Preparación: Llena un vaso alto con hielo.

Vierte el Aperol y luego la tónica. Revuelve suavemente y decora con pomelo y romero. Ideal para noches de verano.

Variante: Prueba con tónica de lavanda para un toque floral.

Bonus: Aperol Negroni (para valientes)

30 ml de Aperol + 30 ml de ginebra + 30 ml de vermú rojo.

Mezcla con hielo y decora con cáscara de naranja.