

COCTELES CON CERVEZA

BARTENDER PROFESIONAL LAURA ARTEGA



MICHELADA

Ingredientes:

- * **Cerveza (preferiblemente lager)**
- * **Jugo de 1-2 limones**
- * **2-3 cucharadas de salsa inglesa (Worcestershire)**
- * **1-2 cucharadas de salsa de soya**
- * **Salsa picante al gusto (como Tabasco)**
- * **Jugo de tomate (opcional)**
- * **Sal y pimienta**
- * **Rodaja de limón para decorar**
- * **Hielo**

Preparación:

- * **Humedece el borde del vaso con una rodaja de limón y sumerge en sal.**

- * **Llena el vaso con hielo y añade el jugo de limón, las salsas (inglesa, soya y picante), y una pizca de sal y pimienta.**
- * **Vierte la cerveza lentamente y mezcla suavemente.**
- * **Decora con una rodaja de limón.**

RADLER (SHANDY)

Ingredientes:

- * **1 parte de cerveza (preferiblemente una pale ale o lager)**
- * **1 parte de limonada o gaseosa de limón**
- * **Rodaja de limón para decorar**

Preparación:

- * **En un vaso frío, combina partes iguales de cerveza y limonada o gaseosa de limón.**
- * **Decora con una rodaja de limón.**
- * **Sirve bien fría para una bebida refrescante y ligera.**

BLACK VELVET

Ingredientes:

- * Cerveza stout (como Guinness)**
- * Champagne o vino espumoso**

Preparación:

- * Llena la mitad de un vaso alto (tipo flute) con cerveza stout.**
- * Con cuidado, añade champagne o vino espumoso hasta llenar el vaso.**
- * El truco es verter despacio el champagne para que las bebidas no se mezclen demasiado, creando un efecto visual bonito con dos capas.**