

## **LAURA ARTEAGA, BARTENDER PROFESIONAL**



### **Passion fruit Bourbon Sour**

**La fruta de la pasión le da un sabor dulce y es un suplemento para el sabor ácido del bourbon. De hecho, es la combinación perfecta. Por otro lado, para preparar este cóctel impresionante vas a necesitar sirope de fruta de la pasión y pulpa, ambos para obtener el sabor afrutado perfecto.**

**El líquido más común para tener la bebida preparada es Basil Hayden's Kentucky Straight Bourbon. El secreto de la receta es añadir unas gotas florales y de vainilla que le da un toque excepcional a esta copa.**

**Todos los ingredientes que necesitas para el cóctel son:**

**\* 2 partes de Basil Hayden's Kentucky Straight Bourbon.**

**\* 1 parte de sirope de fruta de la pasión, 1 parte de zumo de lima recién exprimido.**

**\* 1 huevo y 3 gotas de angostura.**

**En este caso los ingredientes que se necesitan para preparar el sirope de fruta de la pasión son media copa de pulpa fresca de fruta de la pasión y media copa de azúcar.**

**Pon los diferentes ingredientes dentro de una coctelera. Mezcla los ingredientes rápido sin hielo durante 10 segundos, entonces introduce el huevo y airea la bebida. Añade hielo a la coctelera, tápalo y agítalo fuertemente otros 10 segundos extra.**

**Ahora para el sirope, debes mezclar la pulpa fresca de la fruta de la pasión y el azúcar en un bote. Mover hasta que el azúcar esté undido del todo.**

## **Bourbon Lemon Drop**

### **Martini**

**. Este simple Bourbon Lemon Drop Martini está muy bueno gracias a su sabor dulce. Además, está muy fresco para el verano. No hay nada como sentir la mezcla de sus ingredientes.**

**El Bourbon Lemon Drop Martini es realmente ácido. Es una combinación de licor, un toque dulce y ácido. Los diferentes ingredientes son 6 hojas de menta fresca, media cucharada de bourbon, 1 cucharada de limoncello, 2 cucharadas de mezcla ácida y como aderezos una rodaja de limón y una hoja de menta.**

**Mezcla los diferentes ingredientes en una coctelera llena de hielo. Agítala y añádelo en una copa fría. Elige varios aderezos deshidratados para cócteles.**