

RECETA PARA PREPARAR TRES COCTELES EXOTICOS Y DIFERENTES ...



CÓCTEL EXÓTICO DE MARACUYÁ Y MANGO (PASSION MANGO TWIST)

Ingredientes:

- * 45 ml de vodka.**
- * 30 ml de jugo de maracuyá (parchita).**
- * 30 ml de jugo de mango.**
- * 15 ml de jarabe de azúcar.**
- * Hielo.**

Rodaja de maracuyá o mango para decorar.

Preparación:

En una coctelera, combina el vodka, el jugo de maracuyá, el jugo de mango y el jarabe de azúcar.

Agrega hielo y agita vigorosamente durante 15-20 segundos.

Cuela la mezcla en una copa de cóctel con hielo fresco.

Decora con una rodaja de maracuyá o mango.

CÓCTEL DE LYCHEE Y JENGIBRE

(LYCHEE GINGER FIZZ)

Ingredientes:

- * 45 ml de ginebra.**
- * 30 ml de jugo de lychee (puedes usar lychees enlatados y su jugo).**
- * 15 ml de jarabe de jengibre (mezcla partes iguales de agua, azúcar y jengibre fresco rallado, calienta hasta disolver y enfría).**
- * 30 ml de agua con gas o ginger ale.**
- * Hielo.**
- * Lychee fresco o rodaja de jengibre para decorar.**

Preparación:

En una coctelera, combina la ginebra, el jugo de lychee y el jarabe de jengibre.

Agrega hielo y agita bien.

Cuela la mezcla en un vaso alto con hielo.

Completa con agua con gas o ginger ale.

Decora con un lychee fresco o una rodaja de jengibre.

CÓCTEL DE FRUTA DE LA PASIÓN Y ALBAHACA (PASSION BASIL SMASH)

Ingredientes:

- * 45 ml de ron blanco.**
- * 30 ml de jugo de fruta de la pasión (maracuyá).**
- * 15 ml de jugo de limón fresco.**
- * 5-6 hojas de albahaca fresca.**
- * 15 ml de jarabe de azúcar.**
- * Hielo.**

Hoja de albahaca o rodaja de limón para decorar.

Preparación: En una coctelera, machaca suavemente las hojas de albahaca para liberar su aroma. Agrega el ron, el jugo de fruta de la pasión, el jugo de limón y el jarabe de azúcar. Llena la coctelera con hielo y agita bien. Cuela la mezcla en un vaso corto con

hielo fresco. Decora con una hoja de albahaca o una rodaja de limón.

¡Disfruta de este cóctel fresco y aromático!