

# 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!**