

# COCTELES TÍPICOS DE ARGENTINA



**Argentina es conocida por su rica cultura gastronómica y sus bebidas tradicionales.**

**Aquí te presento tres cócteles típicos que representan la esencia de este país:**

## **1. FERNET CON COCA**

### **Ingredientes:**

- \* Fernet Branca (un amargo de hierbas de origen italiano, pero muy popular en Argentina).**
- \* Coca-Cola.**
- \* Hielo.**

### **Preparación:**

**Se sirve en un vaso con hielo, generalmente en una proporción de 30% Fernet y 70% Coca-Cola.**

**Se revuelve suavemente y se puede decorar con una rodaja de limón.**

**Curiosidad:** Este cóctel es especialmente popular en la provincia de Córdoba, donde se consume masivamente, pero se ha extendido a todo el país.

## **2. CLERICÓ**

### **Ingredientes:**

- \* Vino blanco o tinto (el vino tinto es más tradicional en Argentina).**
- \* Frutas frescas (manzana, naranja, durazno, frutillas, etc.).**
- \* Jugo de naranja o limonada.**
- \* Azúcar (opcional).**
- \* Hielo.**

### **Preparación:**

**Se cortan las frutas en trozos y se mezclan en una jarra con el vino y el jugo.**

**Se añade azúcar al gusto y se deja reposar en la nevera durante unas horas para que los sabores se integren.**

**Se sirve frío con hielo.**

**Curiosidad:** Es una bebida refrescante ideal para el verano y muy popular en reuniones familiares o asados.

## **DESTORNILLADOR ARGENTINO**

### **Ingredientes:**

- \* **Vodka.**
- \* **Jugo de naranja.**
- \* **Hielo.**

### **Preparación:**

**Se mezclan partes iguales de vodka y jugo de naranja en un vaso con hielo.**

**Se decora con una rodaja de naranja.**

**Curiosidad:** Aunque no es exclusivo de Argentina, es un cóctel muy popular en bares y reuniones.

**Estos cócteles reflejan la diversidad de sabores y tradiciones de**

**Argentina, desde lo clásico y familiar hasta lo moderno y vibrante.**