

# COCTELES PARA EL VERANO !



## **MANGO TANGO SPRiTZ (VODKA + PROSECCO + MANGO)**

### **Ingredientes:**

- \* 50 ml de vodka**
- \* 30 ml de puré de mango fresco (o jugo de mango)**
- \* 15 ml de jugo de limón**
- \* 10 ml de jarabe de jengibre (mezcla miel y jengibre rallado)**
- \* 60 ml de Prosecco (o espumante seco)**
- \* Hielo / Rodaja de mango y ramita de menta para decorar**

**Preparación:** En una coctelera, mezcla el vodka, el puré de mango, el jugo de limón y el jarabe de jengibre con hielo. Agita bien y cuela en una copa de vino con hielo fresco. **Completa con Prosecco y decora con mango y menta.** **Toque especial:** Espolvorea un poco de chile en polvo en el borde del vaso para un contraste picante-dulce.

## **PIÑA COLADA REVUELTA (CON RON Y CERVEZA)**

**Una versión moderna de la clásica Piña Colada, ¡con cerveza!**

### **Ingredientes:**

- \* 50 ml de ron blanco**
- \* 100 ml de jugo de piña**
- \* 30 ml de leche de coco**
- \* 1 cucharadita de azúcar moreno**
- \* 50 ml de cerveza lager fría (opcional, pero añade espuma y frescura)**
- \* Hielo picado**
- \* Piña fresca y coco rallado para decorar**

**Preparación:** Licúa el ron, el jugo de piña, la leche de coco y el azúcar con hielo hasta obtener una textura cremosa. Sirve en un vaso alto y agrega lentamente la cerveza por encima (creará una espuma deliciosa). Decora con piña y coco rallado. Variante: Si prefieres sin cerveza, sustituye por agua con gas para un toque burbujeante.

## **SANDÍA FRESCA CON TEQUILA Y TAJÍN**

**Un cóctel mexicano refrescante y vibrante.**

### **Ingredientes:**

- \* 60 ml de tequila reposado (o blanco)**
- \* 80 ml de jugo de sandía natural**
- \* 20 ml de jugo de lima**
- \* 10 ml de jarabe de agave**
- \* Un toque de soda (opcional)**

**\* Tajín (chile con limón) para el borde**

**\* Rodaja de sandía y lima para decorar**

**Preparación:** Moja el borde de un vaso corto con lima y sumérgelo en Tajín. En una coctelera, mezcla el tequila, jugo de sandía, lima y jarabe de agave con hielo. Agita y sirve en el vaso preparado con más hielo.

**Completa con un chorrito de soda si deseas burbujas.**

**Extra:** Añade pepino picado para un toque fresco extra.

**Bonus: Consejos para servir.** Hielo gourmet: Congela frutas (framboesas, moras) en cubitos para dar un toque especial.

**Vasos fríos:** Enfríalos en el congelador 10 minutos antes de servir.

**Decoración:** Usa hierbas (menta, albahaca) o especias (canela, chile) para realzar aroma y presentación.