

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 (frambuesas, 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.