

# **RECETAS DE TRES COCTELES CON LICOR ZAMBUCA**

**El Zambuca es un licor italiano con un sabor intenso a anís, similar al Sambuca, y es perfecto para cócteles con un toque dulce y aromático. Aquí tienes tres recetas de cócteles que lo incluyen:**

## **ZAMBUCA FLAMiNGO**

**(Cóctel clásico con un toque cítrico)**



### **Ingredientes:**

- \* 45 ml de Zambuca**
- \* 30 ml de vodka**
- \* 15 ml de jugo de limón fresco**
- \* 10 ml de jarabe simple**
- \* Hielo**
- \* Rodaja de limón (para decorar)**

### **Preparación:**

**En una coctelera, mezcla el Zambuca, vodka, jugo de limón y jarabe simple con hielo.**

**Agita bien y cuela en una copa de cóctel enfriada.**

**Decora con una rodaja de limón.**

**Nota:** Si quieres un toque más fresco, añade unas hojas de menta.

## **MOSQUITO NEGRO**

**(Versión con Zambuca y café)**



### **Ingredientes:**

- \* 30 ml de Zambuca**
- \* 30 ml de licor de café (como Kahlúa)**
- \* 30 ml de vodka**
- \* Hielo**
- \* Granos de café (para decorar)**

### **Preparación:**

**Mezcla todos los ingredientes en una coctelera con hielo.**

**Agita bien y sirve en un vaso bajo (old fashioned) con hielo.**

**Decora con unos granos de café.**

**Variante: Puedes servirlo flameado (prende fuego al Zambuca por unos segundos antes de mezclar).**

## **ZAMBUCA SOUR**

**(Un cóctel ácido y aromático)**



### **Ingredientes:**

- \*45 ml de Zambuca**
- \* 20 ml de jugo de limón fresco**
- \* 15 ml de clara de huevo (o sustituto vegano)**
- \* 10 ml de jarabe simple**
- \* Amargo de angostura (2 gotas)**

**\* Hielo**

**En una coctelera, mezcla todos los ingredientes sin hielo (dry shake) para emulsionar la clara.**

**Añade hielo y agita nuevamente con fuerza.**

**Cuela en una copa de cóctel y decora con unas gotas de amargo de angostura.**

**Toque extra: Si tienes un soplete, carameliza un poco de azúcar en la superficie para darle un acabado espectacular.**