

COCTELES PARA EL INVIERNO



Aquí Tienes Algunas Recetas de Cócteles Perfectos para Disfrutar en Invierno.

HOT TODDY

Ingredientes: 1 oz de whisky, 1 cucharada de miel, 1 rodaja de limón, 1 taza de agua caliente, 1 rama de canela.

Preparación: Mezcla el whisky, la miel y el limón en una taza. Agrega el agua caliente y revuelve bien. Decora con la rama de canela.

MULLED WINE (VINO CALIENTE)

Ingredientes: 1 botella de vino tinto, 1/4 taza de brandy, 1/4 taza de azúcar, naranja (en rodajas), 8 clavos de olor, 2 ramas de canela, 3 anises estrellados.

Preparación: Calienta el vino y el azúcar a fuego lento, sin dejar que hierva. Agrega las especias y la naranja, y deja cocinar por unos 30 minutos. Añade el brandy al final y sirve caliente.

IRISH COFFEE

Ingredientes: 1 taza de café caliente, 1 oz de whisky irlandés, 1 cucharadita de azúcar moreno, crema batida.

Preparación: Mezcla el café caliente con el whisky y el azúcar hasta que se disuelva. Añade la crema batida encima y sirve caliente.

EGGNOG (PONCHE DE HUEVO)

Ingredientes: 2 tazas de leche, 1 taza de crema, 3 yemas de huevo, 1/2 taza de azúcar, 1/2 taza de ron, 1/2 taza de brandy, nuez moscada rallada.

Preparación: Calienta la leche y la crema en una cacerola. Bate las yemas y el azúcar en un bol aparte. Añade la

mezcla de leche caliente a las yemas poco a poco. Devuelve todo a la cacerola y cocina a fuego lento hasta que espese. Añade el ron y el brandy, y decora con nuez moscada.

WINTER SANGRIA:

Ingredientes: 1 botella de vino tinto, 1/2 taza de brandy, 1/2 taza de jugo de naranja, 1/4 taza de azúcar, 1 manzana (en rodajas), 1 naranja (en rodajas), 1 rama de canela.

Preparación: Mezcla todos los ingredientes en una jarra grande. Deja reposar en el refrigerador durante al menos 2 horas. Sirve con hielo.

Estos cócteles no solo te ayudarán a mantenerte caliente, sino que también te harán disfrutar de sabores reconfortantes durante los días fríos. ¡Salud!