

# 3 DELICIOSAS RECETAS DE CÓCTELES

PREPARA EN 5 MINUTOS O MENOS



CLAUDIA RAMIREZ O.

3

# Cócteles Deliciosos

Prepara en 5 Minutos o Menos

Por Claudia Ramírez O.

# Introducción

El arte de la coctelería ha acompañado a la humanidad a lo largo de la historia como una expresión de creatividad, sabor y convivencia. Un cóctel no es solo una mezcla de bebidas; es una experiencia que combina aromas, colores, texturas y emociones en una sola copa. Desde los clásicos que nunca pasan de moda hasta las creaciones modernas más innovadoras, cada receta guarda un pequeño secreto que transforma ingredientes simples en momentos memorables.

Este libro está pensado tanto para quienes desean adentrarse por primera vez en el mundo de la mixología, como para los apasionados que buscan perfeccionar su técnica y sorprender a sus invitados. Aquí encontrarás recetas sencillas, consejos prácticos y variaciones que te permitirán descubrir el cóctel ideal para cada ocasión.

Prepárate para explorar sabores refrescantes, tropicales, intensos o dulces, y para descubrir cómo un buen cóctel puede ser el inicio de una gran velada, un detalle especial

en una celebración o simplemente un regalo para disfrutar contigo mismo.

Porque más que preparar bebidas, se trata de crear experiencias. 🍷 ✨ ✨

# 1. Mojito Clásico

✦✦ **Refrescante y lleno de sabor.**

## **Ingredientes (1 cóctel):**

- 6 hojas de menta fresca
- 2 cucharaditas de azúcar
- 30 ml de jugo de limón (recién exprimido)
- 60 ml de ron blanco
- Agua mineral con gas
- Hielo picado
- 1 rodaja de limón para decorar

## **Preparación:**

- En un vaso alto, coloca las hojas de menta y el azúcar.
- Machaca suavemente con un mortero o cuchara para liberar el aroma de la menta.
- Agrega el jugo de limón y el ron blanco.

- Añade hielo picado hasta llenar el vaso.
- Completa con agua mineral con gas.
- Remueve ligeramente y decora con una rodaja de limón y una ramita de menta.



## 2. Margarita Clásica



✦✦ Ideal para los amantes del tequila.

### **Ingredientes (1 cóctel):**

- 50 ml de tequila blanco
- 25 ml de licor triple sec (Cointreau o similar)
- 25 ml de jugo de lima (recién exprimido)
- Hielo en cubos
- Sal para escarchar el borde de la copa
- 1 rodaja de lima para decorar

### **Preparación:**

-Escarcha el borde de una copa margarita con sal (pasa una rodaja de lima por el borde y luego ponlo sobre un plato con sal).

-En una coctelera, coloca el tequila, el triple sec, el jugo de lima y bastante hielo.

-Agita bien durante unos segundos.

-Cuela y sirve en la copa preparada.

-Decora con una rodaja de lima.





## 3. Piña Colada

✦✦ Cremosa, tropical y deliciosa.

### Ingredientes (1 cóctel):

- 60 ml de ron blanco
- 90 ml de jugo de piña
- 30 ml de crema de coco
- Hielo en cubos
- 1 rodaja de piña y cereza para decorar

### Preparación:

En una licuadora, coloca el ron, jugo de piña, crema de coco y bastante hielo.

Licúa hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Sirve en un vaso alto tipo huracán.

Decora con una rodaja de piña y una cereza.



# ¿Te Gustaría Aprender a Preparar Más Coctéles?



VER MAS