

2. Cobblers

Los Cobblers son bebidas largas refrescantes que no se preparan en el "shaker" sino directamente en el vaso para cobblers o en un vaso en forma de globo.

Se llena el vaso hasta 2/3 con hielo en escamas, sobre el cual se agregan los ingredientes dulces y los alcoholes y se agita todo muy bien hasta que en el exterior del vaso aparece una ligera capa de hielo. Finalmente se decora con frutas.

Los Cobblers siempre se presentan con un pitillo y una cuchara larga.

Cobbler de Brandy

Se llena un vaso para cobbler con 2/3 de hielo en escamas, se agregan dos golpes de sirop de naranja y tres golpes de Curaçao y una copita de Brandy. Luego se llena el vaso con soda, se agita y se pone el aderezo de frutas y rodajitas de limón. Finalmente se rosea con un poco de azúcar pulverizada.

Paradise Cobbler

Se llena una copa de champaña hasta la mitad con hielo en escamas y se moja con cuatro golpes de granadina. Luego se agregan diez fresas y se completa la copa con champaña.

Ron Cobbler

Se llena un vaso para cobbler con 2/3 de hielo en escamas, se moja con cuatro golpes de Curaçao y dos de sirop simple. Se llena el vaso con Ron, se agita y se pone como adorno una rodaja de limón.

3. Cocteles

Se tratarán al final de este capítulo.

4. Collins

Esta "bebida larga" se originó en los Estados Unidos y se hizo popular en todo el mundo.

Originalmente solo existieron el "Tom Collins" y el "John Collins", usando para el primero Old Tom Gin y para el segundo Ginebra Holandesa.

La familia de los Collins se agrandó cuando se empezaron a usar otras bebidas alcohólicas en vez de Old Tom Gin y Ginebra.

Esta bebida no se prepara en un "shaker" sino en un vaso grande, en el cual se ponen 3 o 4 cubitos de hielo, agregando los demás ingredientes sobre el hielo, completando el vaso con soda fría y agitando todo bien.

Tom Collins

En un vaso grande se ponen 3 o 4 cubitos de hielo
1 copa de Dry Gin
2 cucharadas de azúcar
zumo de un limón
soda hasta completar el vaso.

John Collins

En un vaso grande se ponen 3 o 4 cubitos de hielo
1 copa de Ginebra Holandesa
2 cucharadas de azúcar
zumo de un limón
soda fría hasta completar el vaso.

Pedro o Ron Collins

En un vaso grande se ponen 3 o 4 cubitos de hielo
1 copa de Ron
2 cucharadas de azúcar
zumo de un limón
soda fría hasta completar el vaso.

5. Coolers



Es una bebida larga y refrescante que obtiene su sabor característico del zumo de limón y del Ginger Ale, aunque también se puede utilizar soda.

En un vaso grande se pone en forma de espiral la corteza de un limón, dejando el final colgando sobre el borde del vaso. Luego se ponen 2 o 3 cubitos de hielo, se preparan los demás ingredientes en el "shaker" y se agregan en el vaso. Se completa con Ginger Ale o soda fría y se sirve con pitillos.

Club Cooler

- 1 golpe de zumo de limón
- 1/4 parte de granadina
- 3/4 partes de Vermouth italiano

Se prepara en el "shaker" con mucho hielo, se pasa por el tamiz al vaso y se completa con soda.

Rum Cooler

- 1 cucharada de azúcar
- zumo de $\frac{1}{2}$ limón
- 1 copa de ron

Se prepara en el "shaker" con mucho hielo, se pasa por el tamiz al vaso y se completa con Ginger Ale.

6. Crustas

Este trago largo recibió su nombre por el hecho de que en el pasado se colgó en el vaso una corteza de limón azucarada en forma de espiral (crusta). En la actualidad se ha simplificado este trabajo mojando el borde de una copa de vino con un poco de limón y metiéndola en azúcar, dando la apariencia de una capita de hielo.

Se pone en la copa una corteza de limón en forma de espiral, colocando el final sobre el borde. Los demás ingredientes se preparan en el "shaker" y se vierten en la copa a través del tamiz.

Los Crustas se preparan con Applejack, Brandy, Ginebra, Ron o Whisky.

Ron Crusta

- 1 copa de Ron
- 3 golpes de Maraschino
- 2 golpes de Angostura
- 1 cucharada de azúcar
- zumo de $\frac{1}{2}$ limón

Se prepara en el "shaker" y se pasa por un tamiz a un vaso especial para Crusta.

Whisky Crusta

- 1 copa de Whisky
- 3 golpes de Maraschino
- 2 golpes de Angostura
- 1 cucharada de azúcar
- zumo de un limón

Se prepara en el "shaker" y se pasa por el tamiz a un vaso para Crusta.

7. Daisies

Son cocteles más grandes y muy populares entre las damas. Se sirven en un vaso grande para coctel o en una copa de vino grande, agregando como aderezo frutas. Se presentan con una cuchara larga de bar y un pitillo.

La base de la preparación es el Applejack, el Brandy, la Ginebra, el Ron o el Whisky.

Applejack Daisy

- 1 copa de Calvaños (Applejack)
- $\frac{1}{2}$ de granadina
- zumo de medio limón

Se prepara en el "shaker", se pasa por el tamiz a la copa de vino grande (o vaso), se agrega el aderezo de frutas y encima se echan unas gotas de Chartreuse.

Ron Daisy

- 1 copa de Ron
- $\frac{1}{2}$ de Granadina
- zumo de medio limón
- 2 golpes de Maraschino

Se prepara como el anterior.

Whisky Daisy

1 copa de Scotch Whisky
 $\frac{1}{2}$ de granadina
2 golpes de Curaçao
 zumo de medio limón

Se prepara de la misma forma que los anteriores.

8. Egg-Noggs

Los Egg-Noggs son bebidas a base de leche, a las cuales siempre se agrega una yema de huevo o un huevo entero.

Se pueden servir frías o calientes y se les puede agregar o no alcohol.

La preparación de un Egg-Nogg frío se hace en el "shaker", colocando 2 o 3 cubos de hielo, luego se agregan los demás ingredientes, se agita fuertemente y se pasa por el tamiz a un vaso grande. Se agrega la leche y finalmente un poco de nuez moscada. A veces se agrega también la leche en el "shaker", mezclándola con los demás ingredientes, pero esto no es necesario.

Existe también el método norteamericano que consiste en batar los huevos aparte y verterlos luego sobre la bebida, lo que se llama "Tom y Jerry".

La preparación de un Egg-Nogg caliente es un poco diferente. Para empezar se baten una o dos yemas de huevo con tres o cuatro cucharadas de azúcar hasta obtener una masa espumosa. Mientras se está batiendo se va agregando hasta las $\frac{2}{3}$ partes con leche hirviendo y después se agrega una copa del alcohol indicado en la receta, terminando con un poco de nuez moscada.

Egg-Nogg de chocolate

Se hace una mezcla para "Tom y Jerry" de dos huevos. Se agrega una copa de Crema de Cacao y se completa con cocoa batida en leche, fría o caliente.