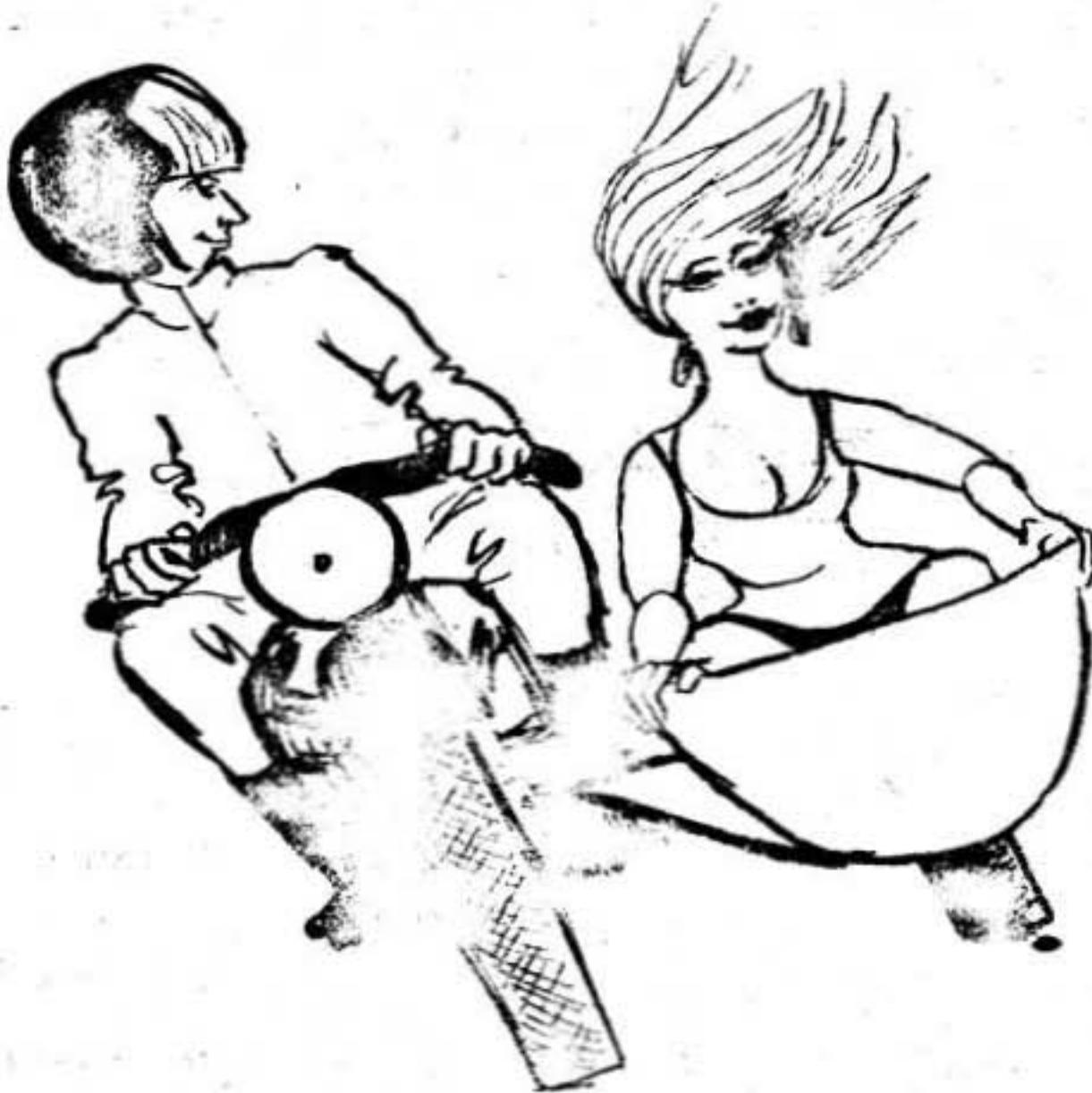


Orange Blossom

1/3 parte de sirop
2/3 partes de jugo de naranja
1 parte de Gin

Side Car

1/3 parte de Triple Sec
2/3 partes de zumo de limón
1 parte de Brandy



Dama Blanca

1/3 parte de Cointreau
1/3 parte de Gin o Vodka
1/3 parte de zumo de limón

III. LOS COCTELES DIGESTIVOS

Este tipo de cocteles está más o menos endulzado con un licor y a veces suavizado con crema de leche y/o huevo.

En este grupo encontramos, entre otros, los siguientes cocteles clásicos :

Brandy Alexander : 1/3 parte de Crema de Cacao
1/3 parte de Brandy
1/3 parte de crema de leche

Se agita en el "shaker" sobre hielo, se sirve en una copa de champaña y se rosea con un poco de nuez moscada.

Grass Hopper : 1/3 parte de Crema de Cacao
blanca
1/3 parte de Crema de Menta
verde
1/3 parte de crema de leche

Se agita en el "shaker" sobre hielo, se pasa por un tamiz a una copa de champaña.

B & B : 1/2 parte de Benedictine DOM
1/2 parte de Brandy

Se sirve en una copa para licor.

Stinger : 1/2 parte de Cognac
1/2 parte de Crema de Menta

Se agita en el "shaker" y se pasa por un tamiz a una copa de coctel.

B & C : 1/2 parte de Benedictine DOM
1/2 parte de Cognac

IV. COCTELES PARA EL GUAYABO



En este tipo de cocteles se agrupan diferentes clases, lo cual no es raro, ya que el efecto medicinal es muy dudoso. El más conocido es el :

Bloody Mary

1/2 parte de Vodka
3/4 de vaso de jugo de tomate

al gusto : salsa Worcester,
sal, ají picante y jugo de
limón.

Se prepara en el vaso de mezcla con hielo y se sirve en un vaso para "Sour" con una rodaja de limón y pitillos.

Angus Shot

Variación del Bloody Mary, cambiando Vodka por Whisky.

Bull Shot

Variación del "Bloody Mary", cambiando el jugo de tomate por un caldo frío.

Prairy Oister

1 parte de Cognac
1 huevo
1 golpe de salsa Worcester
sal

Se parte el huevo con cuidado en un vaso grande, se agrega un golpe de Worcester y el Cognac y se mezcla cuidadosamente con la clara sin romper la yema.

BEBIDAS MEZCLADAS

Antes de describir los variados cocteles, queremos mencionar las diferentes bebidas mezcladas que son conocidas en el bar :

- | | | | |
|----|------------|---|--------------------------------------------|
| 1. | Bowls-cups | - | Bebida larga con gran cantidad de frutas. |
| 2. | Cobblers | - | Bebida larga no preparada en el "shaker". |
| 3. | Cocteles | - | Bebidas cortas. |
| 4. | Collins | - | Bebidas largas no mezcladas. |
| 5. | Coolers | - | Bebida larga. |
| 6. | Crustas | - | Bebidas largas con anillos de azúcar. |
| 7. | Daisies | - | Bebida extra larga. |
| 8. | Egg-Noggs | - | Bebida a base de huevos con o sin alcohol. |

- | | | | |
|-----|-------------------|---|---------------------------------------------------|
| 9. | Fizzes | - | Bebida larga espumante. |
| 10. | Flips | - | Bebida corta. |
| 11. | Grogs | - | Bebida larga caliente. |
| 12. | Juleps y Smashes | - | Bebidas largas, con hojas de menta. |
| 13. | Pousse-cafés | - | Bebida con varias capas de licor. |
| 14. | Punches | - | Bebidas largas, frías o calientes. |
| 15. | Slings | - | Bebida de la familia de los Collins, no mezclada. |
| 16. | Sours | - | Bebida larga concentrada y espumosa. |
| 17. | Swizzles | - | Bebida larga, agitada con un swizzle. |
| 1. | <u>Bowls-Cups</u> | | |



Los Bowls son una bebida deliciosa y refrescante. Se preparan con vino, azúcar, vino espumoso y frutas. Se mejora el gusto agregándoles un licor. Existen numerosas recetas, ya que se puede variar la composición de las bebidas.

La preparación de un Bowl de fruta se hace en tres etapas, a saber :

Primero se deja absorber el licor y el azúcar por las frutas.

Enseguida se agrega una cantidad de vino y se deja enfriar todo con hielo.

Finalmente se agrega el vino espumoso también enfriado.

Para evitar que el aroma de las frutas y de los licores se evapore, se debe tapar el bowl.

A continuación, daremos la receta de algunos Bowls conocidos:

Bowl de fresas

Se coloca en el bowl un kilo de fresas, se rocean con 150 gr. de azúcar, se mojan con jugo de naranja, se tapa y se dejan absorber por media hora. Después se agrega una botella de vino blanco y se deja absorber todo durante unas dos horas sobre hielo.

Antes de servir se agregan dos botellas de vino espumoso en friado previamente.

Eventualmente se puede mejorar el gusto agregando un poco de Crema de Cacao, Crema de Mandarinas, Ron o Cognac.

Bowl de piña

Se corta la piña en pedacitos de unos dos centímetros, se coloca en el bowl, se rocea con azúcar, se moja con un poco de Curaçao-Orange y Málaga y se deja absorber todo durante 2 horas.

Se mezcla por separado una botella de vino blanco con 200 gr. de azúcar, se agrega esto a la piña y se deja absorber todo durante una hora sobre hielo. Antes de servir se agregan dos botellas de vino blanco y una botella de vino espumoso enfriado.