

KOCINARTE

Recetas de Bebidas

LIBRO #6



www.kocinarte.com



Index

Tinot de Verano	4
Batido de Arándanos, Fresas y Plátano	5
Sorbete de Limón al cava	6
Zumo digestivo de manzana, papaya y piña	7
Sangría de Vino Blanco	8
Black Russian	9
Caipirinha	10
Daiquiri	11
Ponche de Creme	12
Lynchburg Lemonade	13



Tinto de Verano

Tiempo: ●●● Nivel: ●●● Precio: ●●●

Ingredientes

- » Medio litro de vino tinto
- » Medio litro de gaseosa
- » Martini rojo
- » 1 limón
- » Hielo

Preparación

- 1.** En una jarra de litro y medio metemos los hielos que queramos.
- 2.** Primero echamos el vino para que no sepa mucho (1/2 l.).
- 3.** Echamos la casera, rociamos con un chorrito de Martini rojo (cantidad al gusto) y le ponemos unas rodajas de limón.



Batido de Arándanos, Fresas y Plátano

Tiempo: ●●●● Nivel: ●●●● Precio: ●●●●

Ingredientes

- » 300 ml de zumo de arándanos
- » 1 plátano
- » 10-15 fresas
- » Hielo picado

Preparación

1. Pelar y trocear el plátano.
2. Introducir el zumo de arándanos, las fresas y el plátano en la batidora.
3. Batir hasta que no queden grumos.
4. Picar hielo metiendo los cubitos en una bolsa de plástico y golpeándolos con un rodillo de amasar.
5. Servir inmediatamente.



Sorbete de Limón al cava

Tiempo: ●●● Nivel: ●●● Precio: ●●●

Ingredientes

- » Una botella de cava o vino espumoso blanco, bien frío
- » 6 limones
- » 150 cc. agua.
- » 250 gr. azúcar

Preparación

- 1.** Exprime los limones, cuela el zumo y reserva la cáscara de dos de ellos, lavada.
- 2.** Prepara un almíbar ligero calentando en un cazo el agua con el azúcar. Cuando rompa el hervor, deja cocer un minuto, añade la cáscara de dos limones y deja enfriar.
- 3.** Mezcla aparte el zumo de limón, colado, con el cava, bien frío. Añade el almíbar frío y colado, remueve ligeramente y vierte en bandejas metálicas. Congela una hora, o hasta que los bordes estén cristalizados. Rompe con un tenedor, removiendo. Vuelve a congelar una hora, batiendo de nuevo.
- 4.** Deja ahora congelar por completo. A la hora de servir bate con varillas para que quede ligero y semilíquido. Sirve al momento en copas.



Zumo digestivo de manzana, papaya y piña

Tiempo: ●●● Nivel: ●●● Precio: ●●●

Ingredientes

- » 1 manzana grandet
- » 3 rodajas de piña fresca
- » 1 taza de papaya cortada (sin cáscara ni semillas)

Preparación

- 1.** En primer lugar lavaremos y pelaremos la manzana, le quitaremos las semillas y el tronquito y la cortaremos en trozos que quepan en la licuadora o extractor de zumos.
- 2.** Procederemos de igual manera con la papaya y la piña. Luego introduciremos todo en la licuadora para extraer el zumo de las frutas.



Sangría de Vino Blanco

Tiempo: ●●●● Nivel: ●●●● Precio: ●●●●

Ingredientes

- » 1 botella, vino blanco
- » 3 peras
- » 12 ciruelas rojas
- » 1 melón
- » 12 mandarinas
- » Miel de maíz, a gusto

Preparación

- 1.** Pica las peras, las ciruelas y el melón.
- 2.** Exprime las mandarinas para obtener el jugo y fíltralo.
- 3.** Coloca en un recipiente apropiado el vino blanco bien frío y agrega la fruta picada, el jugo de las mandarinas y la miel de maíz.
- 4.** Reserva al frío hasta el momento de servir



Black Russian

Tiempo: ●●● Nivel: ●●● Precio: ●●●

Ingredientes

- » 3/10 de licor de café Marie Brizard
- » 7/10 de vodka Sobieski

Preparación

1. Servir con hielo en un vaso de Whisky



Caipirinha

Tiempo: ●●●● Nivel: ●●●● Precio: ●●●●

Ingredientes

- » 1 limón (o en su defecto lima)
- » Azúcar (morena o blanco, según el gusto)
- » Cachaça
- » Hielo picado

Preparación

- 1.** Cortar el limón o la lima en trozos, y aplastarlos un poco dentro el vaso para sacarles el jugo.
- 2.** Añadir dos cucharadas de azúcar, y el hielo picado.
- 3.** Agregar la cachaça, según la cantidad que queramos (siempre con moderación).
- 4.** Para terminar, remover un poco, poner una pajita, y dejar los trozos de lima dentro.



Daiquiri

Tiempo: ● ● ● Nivel: ● ● ● Precio: ● ● ●

Ingredientes

- » 2 medidas de ron blanco
- » 3/4 de medida de zumo de lima
- » 1/2 cucharadita de jarabe de azúcar
- » Hielo picado

Preparación

1. Agite energicamente el ron, el zumo de lima y jarabe de azúcar con hielo hasta que se condense agua en el exterior de la coctelera
2. Sirva en una copa de coctel bien frío.



Ponche de Creme

Tiempo: ●●●● Nivel: ●●●● Precio: ●●●●

Ingredientes

- » 1 lata de leche evaporada
- » 2 huevos
- » 350 g de azúcar
- » 1 cucharadita de vainilla
- » 1 cucharadita de canela en polvo
- » 250 ml de ron
- » 1 taza de agua
- » ½ taza de hielo picado

Preparación

1. Preparar un almíbar espeso con el agua y el azúcar y dejar enfriar.
2. Batir las yemas hasta que queden espumosas y agregar el almíbar.
3. Añadir poco a poco el ron, la leche y la vainilla, remover.
4. Agregar el hielo picado, espolvorear con canela y servir.



Lynchburg Lemonade

Tiempo: ●●●● Nivel: ●●●● Precio: ●●●●

Ingredientes

- » 1 oz. Whisky
- » 1/2 oz. Triple Sec
- » 1 oz. Sweet & Sour
- » 17 Up o Sprite

Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes y listo.

www.kocinarte.com

