

6 cócteles sencillos para sorprender en estas fiestas

Ya seas un mixólogo en ciernes o simplemente quieras ofrecer cócteles sorprendentes en tu próxima fiesta navideña, estas seis bebidas aprovecharán al máximo tu mueble de licores y demostrarán lo fácil que es preparar [cócteles](#) de calidad en casa.

La escena de bebidas en [Canarias](#) nunca ha sido mejor. Los bares de cualquier isla ofrecen una amplia selección de vinos, cervezas artesanas y espirituosos elaborados por apasionados artesanos, con cartas de bebidas que reciben el mismo cuidado y atención que los alimentos que se sirven junto a ellas. Lo mismo ocurre con los cócteles; infusiones, licores, destilados y jarabes a menudo se hacen en casa para ofrecer algo diferente, y los bartenders experimentan con los sabores de la misma manera que lo hacen los chefs.

Hacer cócteles en casa también está cambiando. Incluso algo tan simple como un gin tonic ha evolucionado; ahora pensamos en qué tónicas combinan bien con ciertos gins, qué aderezo refleja mejor los sabores del vaso e incluso jugamos con diferentes formas de hielo. Los más ambiciosos de nosotros preparamos jarabes sencillos para añadir un toque especial o nos abastecemos de cristalería diversa para hacer que los cócteles se vean tan bien como saben.

Los seis cócteles que les proponemos son fáciles de preparar, pero demuestran lo sencillo que puede ser hacer bebidas increíbles en casa. Ya sea para una cena navideña, una reunión con amigos o algo para disfrutar durante el fin de semana, pruébalos y desbloquea al mixólogo que llevas dentro.

Mexican Mule



A veces, las bebidas más sencillas son las mejores, y esta combinación de tequila, lima y cerveza de jengibre, pone a la sombra a las mezclas más complejas. Vale la pena buscar una botella de **tequila Ocho Reposado** para preparar esta bebida, ya que las características distintivas del licor realmente destacan cuando se equilibran con los sabores dulces, picantes y ácidos de la lima y el jengibre. La ramita de menta aporta un toque de frescura y une todo.

50 ml de tequila (Ocho Reposado, de ser posible)

15 ml de jugo de lima fresco (1 cucharada)

Cerveza de jengibre, para completar

1 ramita de menta

Cáscara de lima, 1 giro

1 toque de Angostura bitters

Añade todos los ingredientes, en el orden indicado, a un vaso alto (highball) lleno de cubos de hielo. Decora con la ramita

de menta, un giro de cáscara de lima y un toque de **Angostura Bitters**.

Whisky Ginger



Mucha gente dice que no le gusta el **whisky**, pero cuando su arista se suaviza con un poco de dulzura, de repente se convierte en una bebida muy agradable. Si en el pasado te ha desanimado el sabor intenso del licor, prueba esta mezcla sencilla, permite que las complejidades del whisky brillen sin dejar de ser refrescante.

50 ml de whisky

200 ml de Fever-Tree Ginger Ale

1 tira de cáscara de naranja

Llena un vaso bajo (tumbler) o vaso alto (highball) con hielo. Vierte el whisky, luego completa con ginger ale y remueve. Gira la tira de cáscara de naranja sobre el vaso para liberar los aceites, luego colócala como adorno y sirve.

Victory Lemonade



El **oporto** evoca imágenes de noches oscuras frente a acogedoras chimeneas, pero este cóctel lo coloca en un entorno más ligero y refrescante. Iluminado con jugo de limón y naranja, endulzado con un poco de azúcar, con un toque amargo gracias al **Fernet Branca** y un toque de cerveza de jengibre para un final picante, es una bebida inusual pero increíblemente sabrosa, ligera en alcohol pero llena de sabor.

- 60 ml de Taylor's 10 Port
- 20 ml de jugo de limón
- 20 ml de jugo de naranja
- 15 g de azúcar
- 5 ml de Fernet Branca
- Cerveza de jengibre, para completar
- Hielo triturado
- Cerezas
- Hojas de menta fresca
- Ralladura de naranja

Azúcar glas para espolvorear

Añade suficiente hielo triturado para llenar dos tercios del vaso. Vierte el **Oporto**, los jugos de frutas, el azúcar y el **Fernet**. Usa una cuchara de bar para mezclar los ingredientes en el vaso durante 30 segundos. Completa con cerveza de jengibre y más hielo triturado. Decora con las cerezas, las hojas de menta, la ralladura de naranja y una ligera capa de azúcar glas. Sirve inmediatamente con una pajita.

Sake Tonic



El **sake** sigue siendo una bebida infravalorada y a menudo mal entendida, pero este cóctel muestra su sabor de manera accesible y fácil de beber. Combinado con **vodka**, licor de flor de saúco, agua tónica infundada con flor de saúco y albaricoque seco cortado en rodajas finas, es afrutado, ligero, floral y un fantástico aperitivo.

3 albaricoques secos

50 ml de sake
75 ml de vodka
15 ml de licor de flor de saúco
200 ml de agua tónica de flor de saúco
Cáscara de naranja, 1 giro para decorar

Corta los albaricoques en rodajas finas y añádelos a un vaso alto, como un vaso **Collins**. Vierte el sake, seguido del vodka y el licor de flor de saúco.

Añade cubos de hielo y el agua tónica. Finalmente, añade el giro de cáscara de naranja para decorar, pasándolo por el borde del vaso antes de dejarlo caer dentro de la bebida.

Black Rose



Si nunca has preparado tus propios jarabes, este cóctel es una excelente introducción al impacto que puede tener en el sabor general. El **gin tonic** es algo que todos conocemos y amamos, pero la adición de un jarabe de mora, limón y tomillo lo lleva

un paso más allá. Decorado con una ramita de romero, es algo diferente a lo habitual que no requiere mucho esfuerzo extra.

Jarabe de moras

140 g de moras
100 g de azúcar granulada
100 ml de agua
1 limón (ralladura)
2 ramitas de tomillo

Black Rose

50 ml de gin premium
Agua tónica india, para completar
1 rodaja de lima
1 ramita de romero

Para hacer el jarabe de moras, calienta las moras, el azúcar y el agua medida en una cacerola hasta que hierva. Reduce el fuego y deja cocinar a fuego lento durante 20 minutos.

Retira del fuego, agrega la ralladura de limón y el tomillo, y deja reposar durante 20 minutos. Cuela y vierte en una botella de vidrio esterilizada. Se conserva en un lugar fresco y oscuro durante hasta 2 semanas.

Para preparar el cóctel, coloca el gin, 2 cucharadas de jarabe y la rodaja de lima en una coctelera. Agita bien y machaca.

Añade cubos de hielo y agita nuevamente, luego cuela en una copa enfriada con hielo. Completa con agua tónica y decora con la ramita de romero.

From Russia with Love



El sabor limpio y puro del **vodka** lo convierte en una base increíble para todo tipo de ingredientes, y esta mezcla sencilla le da mucho carácter. Jugo de lima ácido, cordial dulce y fragante de flor de saúco y cerveza de jengibre picante, se mezclan con abundante hielo triturado para crear una bebida larga y refrescante que seguramente agradará a todos.

50 ml de vodka

1 lima

20 ml de cordial de flor de saúco

Cerveza de jengibre

Hielo triturado

1 cuña de lima

Corta la lima por la mitad. Exprime una mitad y corta la otra en cuartos.

Llena un vaso alto hasta la mitad con hielo triturado. Añade el **vodka**, el cordial de flor de saúco y el jugo de lima, y remueve bien con una cuchara de bar.

Añade los cuartos de lima, completa con más hielo y cerveza de jengibre. Remueve nuevamente y sirve con una gran cuña de lima.