

4 cócteles con Torres Brandy para impresionar a tus invitados estas navidades

[Torres Brandy](#) te propone 4 cócteles para preparar fácilmente en casa estas fiestas navideñas cuando quieras impresionar a tus invitados. Sírveles un cóctel refrescante a su llegada para animar el ambiente o un trago original para alagar la sobremesa. **Torres Brandy** es perfecto para cócteles por su versatilidad y elegancia. Descubre estas propuestas con las que disfrutar en buena compañía

Torres 20 & Ginger Beer



Este es un **cóctel** que combina la sofisticación del laureado **Torres 20**, con sus notas de [frutos secos](#) y vainilla, y la frescura vibrante de la **Ginger Beer**. El toque **cítrico del limón** lo convierten en un trago refrescante y equilibrado.

Ingredientes:

- 50 ml Torres 20
- 10 ml jarabe de azúcar
- 10 ml zumo de limón recién exprimido

- Ginger Beer
- Hielo
- Rodaja de naranja deshidratada o piel de naranja

Preparación:

Llena un vaso alto con cubitos de hielo; agrega Torres 20, zumo de limón y el jarabe de azúcar; mézclalo bien y completa con Ginger Beer (puedes añadir dos gotitas de Angostura); decora con una rodaja o piel de naranja.

Torres 15 Ginger Ale

Cóctel suave y delicioso. El versátil **Torres 15** combinado con **Ginger Ale** crean un **mix cítrico** y dulce con notas picantes del **jengibre**, que aporta vitalidad y frescura.



Ingredientes:

- 60 ml Torres 15
- 10 ml zumo de limón recién exprimido
- Ginger Ale
- Hielo
- Piel de limón

Preparación:

Llena un vaso alto hasta arriba con hielo; añade Torres 15, el zumo de limón y Ginger Ale; remueve con suavidad una sola vez y decora con piel de limón. @TorresBrandyOfficial #TorresBrandy

Torres Alta Luz Paloma

Otra forma de disfrutar de este **brandy** cristalino, además de 'On the rocks', es con este **cóctel** de inspiración **mexicana** que combina la **riqueza aromática** y suavidad de **Torres Alta Luz** y las notas cítricas del **pomelo** y del limón. Una propuesta ligera y refrescante.



Ingredientes:

- 50 ml Torres Alta Luz
- 25 ml zumo de limón recién exprimido
- Soda de pomelo
- Hielo
- Tajín
- Rodaja de pomelo

Preparación:

Pasa un limón por el borde de un vaso alto, y espolvoréalo con un poco de tajín; añade hielo abundante y vierte Torres Alta Luz, zumo de limón, y refresco de pomelo; remueve con suavidad y decora con una rodaja de pomelo.

Jaime I Old Fashioned

Esta versión del clásico **'Old Fashioned'** fusiona las notas de **vainilla, nuez y ciruela** del **brandy Jaime I**, con notas de **chocolate y naranja**. Una combinación para disfrutar de manera reposada, que encuentra en el chocolate su **maridaje perfecto**.



Ingredientes:

- 60 ml Jaime I
- Hielo
- Cáscara de naranja
- 10 ml jarabe de azúcar
- Bitter de chocolate
- Bitter de naranja
- Piel de limón

Preparación:

Llena de hielo un vaso mezclador y añade Jaime I, piel de cáscara de naranja, el jarabe de azúcar, dos golpes de bitter de chocolate y dos más de bitter de naranja; remueve, deja enfriar y diluye bien la mezcla; cuela dos veces sobre un vaso bajo y sirve con un gran hielo cuadrado; decora con piel de limón. Visita nuestra web para estos y otros cócteles con Torres Brandy: [Homepage Blog - Mixes - Torres Brandy](#)