

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Verano

GUÍA DE
CÓCTELES

VODKA

Dutch Mule



Dutch Mule

INGREDIENTES:

50ml Ketel One
15ml Zumo de lima
10ml Sirope simple
90ml Ginger Beer

EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Taza de cobre
Hielo: En cubos
Garnish: Rueda de lima, rama de menta

MÉTODO:

Añade el Ketel One, el zumo de lima y el sirope de azúcar en la taza de cobre y revuelve. Llena la taza de cobre con hielo. Cubre con ginger beer. Garnish con la rodaja de lima y las ramitas de menta.



Cosmopolitan



Cosmopolitan

INGREDIENTES:

30ml Ketel One Citroen
30ml Licor Triple Sec
50ml Zumo de arándano
15ml Zumo de lima

EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Coupe
Hielo: N/A
Garnish: Twist de naranja

MÉTODO:

Combina todos los ingredientes en una coctelería Boston con hielo. Agita vigorosamente. Cuela bien en un cupé. Garnish con un twist de piel de naranja.



*Espresso
Martini*



Espresso Martini

INGREDIENTES:

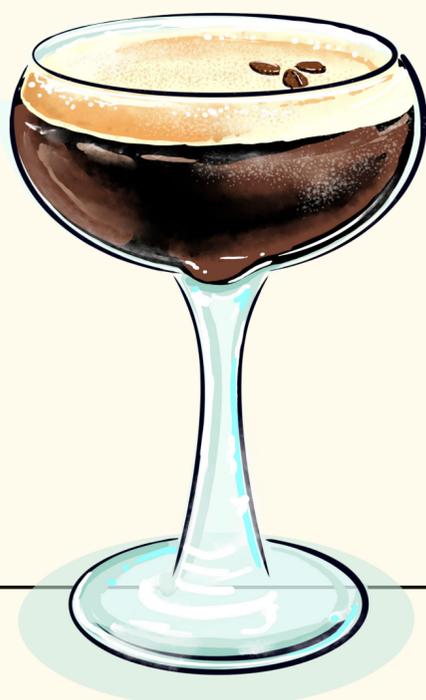
40ml Ketel One
15ml Licor de café
Doble de espresso recién hecho
15ml Sirope simple

EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Coupe
Hielo: N/A
Garnish: 3 granos de café

MÉTODO:

Combina todos los ingredientes en una coctelera Boston con hielo. Agita vigorosamente. Cuela el cóctel en la mitad de la coctelera Boston. Desecha el hielo. Agita nuevamente sin hielo. Cuela bien en la copa cupé. Coloca los granos de café juntos para decorar.



French Martini



French Martini

INGREDIENTES:

60ml Ketel One
15ml Licor de frambuesa negra
45ml Zumo de piña

EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Coupe
Hielo: N/A
Garnish: Polvo de frambuesa deshidratada

MÉTODO:

Combina todos los ingredientes en una coctelera Boston con hielo. Agita vigorosamente. Cuela el cóctel en la mitad de la coctelera Boston. Desecha el hielo. Agita nuevamente sin hielo. Cuela bien en la copa cupé. Espolvorea ligeramente la bebida con el polvo de frambuesa.



Vodka Martini



Vodka Martini

INGREDIENTES:

60ml Ketel One
10ml Vermouth seco

EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Martini
Hielo: N/A
Garnish: Twist de limón

MÉTODO:

Enfría la copa de Martini con hielo picado y soda. Añade el Ketel One y el vermú seco en un vaso mezclador. Agrega hielo y revuelve hasta que esté frío, combinado y sedoso.

Descarta el hielo de la copa de Martini. Cuela el cóctel en la copa. Adorna con una rodaja de limón.



Bloody Mary



Bloody Mary

INGREDIENTES:

40ml Ketel One
25ml Vino Malbec
150ml Zumode tomate
15ml Zumo de lima
8-10 Dashes de salsa Tabasco
5 Dashes de salsa Worcester
3 Dashes de Bitters de apio
Pizca de sal y pimienta

EQUIPAMIENTO:

Cristalería: Highball
Hielo: En cubos
Garnish: Apio

MÉTODO:

Combina todos los ingredientes en una coctelera Boston con hielo. Usando un colador julepe, "tira" la mezcla de la coctelera a la tapa.

Vierte nuevamente en la coctelera. Repite este proceso hasta que la mezcla se enfríe y se combine. Adorna con la rama de apio





..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

DRINKIQ.com DRINK RESPONSIBLY

Por favor no compartas este contenido con
menores de edad.

