

CÍTRICOS

GUIA

ESENCIAL



LIMÓN

Afilado, agrio y algo picante. Los limones, su ralladura y zumo son básicos para equilibrar la dulzura en los cócteles. Marida mejor con: pimienta negra, bayas, cereza, melocotón y vainilla.



LIMÓN MEYER

Generalmente más pequeños que un limón promedio, los limones Meyer son mucho más dulces y delicados. Las cortezas también tienen un aroma más complejo con aromas especiados o herbáceos que pueden aportar mucha profundidad a los cócteles.



LIMA PERSA

El tipo de lima que se encuentra más comúnmente en la mayoría de los mercados, tienden a ser un poco más pequeñas y menos ácidas que otros tipos. Funcionan mejor con: jengibre fresco, crema, papaya y fresa.



LIMA KAFFIR

Floral, aromática y de textura rugosa, las limas kaffir son un poco más amargas que las limas persas que se encuentran comúnmente. Sus hojas son excelentes para decorar cuando se usan frescas, ya que aportan un perfil particularmente ácido y un aroma vivo; sin embargo, no se conservan tanto tiempo, ¡así que utilízalas frescas!



LIMA KEY

Tiende a ser un poco más pequeña y menos jugosa que otras variedades, pero tiene un perfil potente y amargo que puede aportar otro nivel de profundidad o complejidad a cócteles como un Daiquiri.



POMELO

Intensamente ácida, la ralladura de pomelo puede ser una buena alternativa al limón o la lima en bebidas que buscan más amargor. Funciona bien con el calor: el chile picante combina muy bien, el jengibre fresco realza su nitidez y la sal resalta la dulzura. También marida con plátano, albahaca, romero y tomillo.



NARANJA SANGUINA

Más grandes y dulces que una naranja promedio, están llenas de zumo y son de un tono carmesí. Las naranjas sanguinas se eligen típicamente para cócteles por su jugosidad o colores únicos. empareja bien con almendra, clavo, higo y miel.



NARANJA DE VALENCIA

Tu amigo probado y confiable. Jugosa, dulce con un ligero amargor: este cítrico puede ser común, pero es así por una razón: brinda un perfil redondeado y carnoso con mucho jugo.



MANDARINA

Más pequeñas y dulces que otros miembros de la familia de las naranjas, las mandarinas son bastante aromáticas pero menos jugosas o amargas que una naranja sevillana o una clementina. Funciona bien con: cardamomo, nuez moscada, piña y anís estrellado.



YUZU

Afilado, ácido e intenso, el yuzu combina la acidez de los limones con la dulzura de la mandarina y el amargor del pomelo para lograr un perfil de sabor único. Combina bien con: almendra, canela, clavo y pistacho.