

CORDIALES FÁCILES PARA TUS CÓCTELES

EMPIEZA CON UNA BASE

Una mezcla de azúcar, cítricos y sal harán que tu cordial base esté perfectamente balanceado y listo para infundir.



RECETA DE CORDIAL BASE

INGREDIENTES

- 750g Azúcar
- 750g Agua
- 10g Sal marina
- 15g Ácido cítrico
- 15g Ácido tartárico
- 15g Ácido málico

PREPARACIÓN

1. Añade los ingredientes juntos.
2. Refresca hasta se disuelva.
3. Sella y refrigera.

PARA TENER EN CUENTA

Para la complejidad y extensión del sabor, intenta una mezcla de cuatro ingredientes de cada categoría: fruta, picante, hierbas, ralladura de limón y té.

Una vez estos ingredientes son añadidos sellado en una bolsa de empaque al vacío y cocina a 60°C por 30 a 60 minutos, antes de colar embotellar y refrigerar.

RECETA DE CORDIAL DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES

- 250g Rebanadas frescas de melocotón
- 20g Astillas de canela
- 2g Té negro
- 3g Tomillo (con tallos)
- 500g Cordial base

Combinación: Esta receta combina con un cóctel Highball **Johnnie Walker**.



MÉTODO DE EMPAQUE AL VACÍO

1. Sella todos los ingredientes en una bolsa de empaque al vacío y cocina a 60°C por 30 minutos.
2. Cuela el cordial con un filtro de café o muselina en una botella limpia y refrigera.



MÉTODO DE INFUSIÓN EN FRÍO

1. Coloca todos los ingredientes en un recipiente limpio y resellable y deja en infusión durante la noche en un lugar fresco y seco, revolviendo periódicamente para ayudar a la infusión de sabor.
2. Cuela el cordial con un filtro de café o muselina en una botella limpia y refrigera.



RECETA DE CORDIAL DE LIMÓN

INGREDIENTES

75g	Cáscaras de limón
25g	Cáscaras de pomelo rosa
2.5g	Cidrón (fresco o seco)
2.5g	Té Earl Grey
500g	Cordial base

Combinación: Esta receta combina con **Tanqueray London Dry Gin** para hacer un giro interesante en un cóctel de Tom Collins.



MÉTODO DE EMPAQUE AL VACÍO

1. Sella todos los ingredientes en una bolsa de empaque al vacío y cocina a 40°C por 30 minutos.
2. Cuela el cordial con un filtro de café o muselina en una botella limpia y refrigera.



MÉTODO DE INFUSIÓN EN FRÍO

1. Coloca todos los ingredientes en un recipiente limpio y resellable y deja en infusión durante la noche en un lugar fresco y seco, revolviendo periódicamente para ayudar al sabor de la infusión.
2. Cuela el cordial con un filtro de café o muselina en una botella limpia y refrigera.

RECETA DE CORDIAL DE JENGIBRE

INGREDIENTES

50g	Jengibre toscamente pelado y rallado
100g	Manzana rosada toscamente rallada
3g	Pimienta de Jamaica triturada
2.5g	Té Rooibos
500g	Cordial base

Combinación: Esta receta combina con **vodka Smirnoff No.21** para un interesante toque un cóctel Moscow Mule.



MÉTODO DE EMPAQUE AL VACÍO

1. Sella todos los ingredientes en una bolsa de empaque al vacío y cocina a 50°C por 30 minutos.
2. Cuela el cordial con un filtro de café o muselina en una botella limpia y refrigera.



MÉTODO DE INFUSIÓN EN FRÍO

1. Coloca todos los ingredientes en un recipiente limpio y resellable y deja en infusión durante la noche en un lugar fresco y seco, revolviendo periódicamente para ayudar al sabor de la infusión.
2. Cuela el cordial con un filtro de café o muselina en una botella limpia y refrigera.