BARTENDER

**Nombre: Blue-Hawaii**

**Descripción:** El Blue Hawaii mantiene el ron como bebida base y el clásico paraguas como adorno.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

60 ml de ron  
30 ml de Curaçao azul  
30 ml de zumo de naranja  
60 ml de zumo de piña

**Modo de preparación:**

Mezcla todos los ingredientes en una coctelera con hielo y agítalos bien durante unos segundos. Adorna la copa con un trozo de piña o de naranja y sirve. No tiene pérdida, pero si eres de los que prefiere calcar los movimientos de un experto, ahí va un ejemplo. Recuerda, el Blue Hawaii es ideal para consumir antes de comer, en una terracita al sol.

**Nombre: El Presidente**

**Descripción:** Fue inventado en honor al presidente cubano [Gerardo Machado](http://www.ecured.cu/index.php/Gerardo_Machado), donde se convierte en el cóctel preferido para la clase alta cubana en aquellas década y en la actualidad.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

½ onza de vermouth rojo  
½ onzas de ron Havana Club Añejo Blanco  
Granadina  
Hielo  
Cáscara de naranja  
Cereza

**Modo de preparación:**

En la coctelera:  
½ onza de vermouth rojo, 1 ½ onzas de ron Havana Club Añejo Blanco.  
Gotas de granadina, trozos de hielo.  
Revolver y servir colado en copa de cóctel.  
Retorcer sobre la copa una cáscara de naranja para que suelte el aceite. Adornar con la cáscara y con una cereza.

**Nombre: Gin Fizz**

**Descripción:** El Gin Fizz es relativamente similar a un viejo conocido nuestro, el Tom Collins, precisamente con la diferencia del agua carbonatada.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

4.5 cl de ginebra  
3 cl. de zumo de limón  
1 cl de almíbar (azúcar disuelta en agua)  
8 cl de agua carbonatada  
Hielo

**Modo de preparación:**

El Gin Fizz también presenta variantes: Silver Fizz si le añadimos clara de huevo; Golden Fizz si es yema; Royal Fizz si es un huevo entero; Diamond Fizz al sustituir el agua por vino espumoso; y Green Fizz si añadimos un chorrito de crema de menta.

**Nombre: Gin Tonic**

**Descripción:** Este cóctel clásico fue creado por los soldados británicos, durante su ocupación de la India, que combinaban con un poco de leche materna (así denominaban coloquialmente a la ginebra London Dry Gin) su ración diaria de quinina (para combatir la malaria) y lima (para prevenir el escorbuto). Hoy en día, la receta ha sido perfeccionada y sigue siendo uno de los cócteles más populares y deliciosos del mundo.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

Copa de balón, ni se te pase por la cabeza el vaso de tubo  
6 cl. de ginebra  
1 botellín de tónica  
Media lima, nada de limones  
Hielo

**Modo de preparación:**

Llena la copa de balón con hielo  
Exprime el gajo de lima sobre la copa y tira el sobrante  
Añade la ginebra sobre el hielo  
Llena el resto de la copa con tónica, mezcla en la misma copa  
Pasa una cáscara de lima por el borde de la copa para conseguir un efecto aún más refrescante  
Así de fácil, ya estás listo para degustar un auténtico Gin Tonic.

**Nombre: Harvey Wallbanger**

**Descripción:** El Harvey Wallbanger fue creado en el año 1952 por el barman tres veces campeón del mundo Donato Duke Antone.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

4,5 cl de Vodka (3 partes)  
1,5 cl de Galliano -licor de hierbas italiano- (1 parte)  
9 cl de zumo de naranja (6 partes)

**Modo de preparación:**

Pon hielos en un vaso alto. Añádele el vodka y el zumo de naranja. Y tira una parte de Galliano por encima. Adorna el cóctel con un poco de naranja en el borde del vaso y una guinda.

**Nombre: Hurricane**

**Descripción:** El origen de esta bebida se atribuye al señor Pat O'Brien, propietario de un bar a su nombre en la ciudad más grande del estado de Louisiana. Al parecer, O'Brien acababa de abrir el bar y sólo tenía acceso a determinados licores, entre ellos el ron, que estableció como base para crear una bebida dulce, el Hurricane.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

Una parte de ron tostado  
Una parte de ron blanco  
Jarabe de fruta de la pasión  
Zumo de lima

**Modo de preparación:**

Mezcla todos los ingredientes en una coctelera con hielo y sírvelo, también con hielo, en el vaso que te dé la gana. Ya hemos dicho que el Hurricane no es muy exquisito en este tipo de asuntos. Si no tienes fruta de la pasión, puedes sustituirlo por zumo de naranja, zumo de uva y zumo de piña.

**Nombre: Julepe de Menta**

**Descripción:** A**base de menta**, hielo y bourbon, es un trago refrescante, fuerte y muy aromático típico del sur norteamericano. Existen muchas versiones de su preparación.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

3 oz de bourbon (se recomienda Eva Williams o Maker's Mark, bourbon de Kentucky)

1 oz de almíbar o jarabe simple de azúcar (lo mejor es siempre prepararlo tú mismo)

De 10 o 12 hojas de menta

Hielo machacado

Vaso R ock glass de buen tamaño (antiguamente se utilizaban vasos de acero inoxidable)

**Modo de preparación:**

En un vaso de tipo Rock glass colocar unas 8 hojas de menta y añadir el almíbar. Luego con cuidado aplastar las hojas para que desprendan su esencia y le den sabor y aroma a la preparación, teniendo la cautela de no machacarlas ni destrozarlas (como se ve en las imágenes inferiores). Añadir el bourbon y completar el vaso con hielo machacado hasta que se desborde. Revolver con una cuchara hasta que el 80% del hielo absorba toda la mezcla y quede espacio en el vaso para agregar todavía más hielo. Añadir hielo machacado nuevamente completando el vaso. Decorar con el resto de las hojas de menta y colocar una o dos pajitas de tamaño pequeño. Las pajitas pequeñas harán que al beber el trago la persona acerque considerablemente su nariz a las hojas y sienta el fresco aroma a menta con profundidad. Si quieres puedes añadir algunas gotas de esencia o bitter de naranja Finalmente tendrás **un verdadero julepe de menta** listo.

**Nombre: Caipirinha**

**Descripción:** Tan alegre como la samba. Tan encantadora como Copacabana. Mejor que el fútbol brasileño. La caipiriña (kaipiˈriɲa) es por mucho la bebida brasileña más conocida. Es una bebida muy placentera y refrescante, y como verás, también es muy fácil de preparar.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

Limón

Azúcar blanca (3 churadas)

Hielo

Cachaça brazileño (ka-shah-sa). El auténtico caipiriña esta hecho de cachaza, pero puedes sustituirlo con ron ligero o vodka si no tienes ninguno disponible

**Modo de preparación:**

Corta la lima en cuñas (no en rodajas) y quita la parte blanca de en medio (para evitar que se amargue) .

Mezcla la lima y el azúcar con un mortero.

Llena el vaso con cubos de hielo.

Vierte la cachaza en el vaso.   
Revuelve. Sirve con una pajilla.

**Nombre: Mai Tai**

**Descripción:** El Mai Tai nació en el restaurante Trader Vic de Oakland (California) en el año 1944, aunque, como sucede con muchos cocktails, son varios los que se apuntan su autoría. Uno de ellos, antiguo rival del creador de Trader Vic, es Don the Beachcomber, que también disponía de varios restaurantes con ambiente de la Polinesia en Estados Unidos. Sin embargo, su receta es y su sabor son diferentes a la del Mai Tai. De hecho, podemos encontrar hasta once recetas distintas del mismo combinado.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

30 ml de ron tostado  
15 ml de zumo de naranja  
15 ml de sirope  
5 ml de azúcar piedra  
10 ml de zumo de lima  
30 ml de ron blanco

**Modo de preparación:**

Se mezclan y agitan todos los ingredientes excepto el ron tostado en una coctelera con hielo. Con la mezcla hecha, se añade el ron tostado por encima. Se puede adornar con cáscara de lima y una pajita, por ejemplo.

**Nombre: Manhattan**

**Descripción:** Su origen, evidentemente, hay que buscarlo en la isla de Manhattan, puro Nueva York. Y nos tenemos que remontar a la década de 1870, cuando en el Manhattan Club de la ciudad a alguien le dio por mezclar sus ingredientes en honor a una cena dada para el candidato presidencial de turno. La bebida triunfó y, sin bautizar como estaba, la gente empezó a llamarla el cocktail del Manhattan.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

6 cl de whisky canadiense  
1.5 cl. de vermut dulce  
Un par de gotas de angostura  
Una guinda al marrasquino

**Modo de preparación:**

El Manhattan tiene muchas variantes. Si se sirve con whisky escocés, es un Rob Roy; si se usa vermut seco en lugar de dulce, tenemos un Dry Manhattan; un Perfect Manhattan se hace con las mismas proporciones de vermut dulce y seco; un Cuban Manhattan es un Perfect Manhattan, pero con ron negro en lugar de whisky; y si cambiamos el ron negro por ron blanco, tenemos un Latin Manhattan.

**Nombre: Margarita**

**Descripción:** Tequila, Triple sec o Cointreau, y zumo bien de limón, bien de lima. Hielo opcional, sal en los bordes del vaso también optativa. Hasta aquí la receta del margarita, posiblemente el cocktail de tequila más popular del mundo. Sus variantes tienen una pinta deliciosa, pero lo más curioso es el origen de su nombre, sobre cuya veracidad no hay demasiado consenso porque las historias son muchas. Una dice, por ejemplo, que una clienta pidió un magnolia en Ciudad Juárez, y que el barman no sabía muy bien qué llevaba ese cocktail, así que se lo medio inventó.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

2 partes de tequila

1 parte de licor triple seco o Cointreau

1 parte de jugo de lima o limón

Hielo picado

Sal

**Modo de preparación:**

Introduces hielo picado dentro de una coctelera y acto seguido todos los ingredientes, agitamos hasta que notemos que la propia coctelera hace escarcha. En un vaso de margarita con sal en el borde viertes el contenido y le añades una rodaja de limón en el borde para decorar.

**Nombre: Martini**

**Descripción:** El famoso trago del agente 007, la particularidad de James Bond es que solicitaba que el coctel fuera revuelto y no agitado.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

80 cc de [gin](http://www.coctelesfaciles.com/gin)  
1 Dash de [Vermouth](http://www.coctelesfaciles.com/vermouth) Dry  
1 Aceituna Verde  
Hielo

**Modo de preparación:**

Poner el [Gin](http://www.coctelesfaciles.com/gin" \o "Gin) y el Vermouth Dry en un vaso largo con hielo. Revolver (no agitar) rápidamente y colar inmediatamente a una copa de Martini (sí pasa un trozo de hielo al trago, sacarlo inmediatamente con una cucharita). Decorar con una aceituna verde dentro del trago.

**Nombre: Mojito**

**Descripción:** Originario de Cuba, cuenta con millones de seguidores en todo el mundo gracias a su acertada mezcla de lima, menta y ron. Debido a ese éxito, no es extraño encontrar diversas variaciones a la receta original: Virgin Mojito, sin alcohol; English Mojito, con ginebra en lugar de ron; Dirty Mojito, con azúcar morena y ron tostado; o Mojito Royal, que se hace con Santa Teresa y que añade champagne o cava a la mezcla como toque de distinción.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

1 parte de Ron Santa Teresa Selecto  
1/2 lima  
Dos cucharadas de azúcar de caña  
Hierbabuena  
1 parte de champagne/cava

**Modo de preparación:**

Añadir dos cucharadas de azúcar de caña a la copa junto con la lima (media lima) y unas ramitas de hierbabuena. A continuación, machacar hasta extraer el jugo de la lima y de la hierbabuena. Añadir hielo picado y verter cuidadosamente Ron Santa Teresa Selecto con una cuchara mezcladora. Añadir champagne y remover. Se puede decorar con una ramita de hierbabuena o con una rodaja de lima.

**Nombre: Negroni**

**Descripción:** Cuando llega la Navidad, los más pequeños de la casa piensan en los regalos y los más mayores en la comida que deben preparar para sus invitados. Una forma original y sencilla de empezar esas veladas es con un cocktail de aperitivo. Como el Negroni.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

1/3 de Vermut rojo  
1/3 de Campari (bitter)  
1/3 de Ginebra  
Una rodaja de limón o naranja

**Modo de preparación:**

Para potenciar el sabor de la ginebra se pueden añadir unas gotas de limón. Y para adornar se suele colocar una rodaja de naranja en el filo del vaso. El Negroni, por cierto, nació cuando el señor Camillo Negroni le dijo a su barman que potenciara el sabor de su bebida favorita, el Americano, añadiéndole ginebra en lugar de soda. Ya sabéis: si queréis abrir el apetito de los comensales en las cenas navideñas, empezad con un Negroni.

**Nombre: Rob Roy**

**Descripción:** El Rob Roy tiene algunas variantes (dulce, seco, perfecto), pero por defecto te sirven el cocktail dulce. Habitualmente se presenta en un vaso de martini y se decora con una cereza al maraschino.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

4.5 centilitros de Scotch Whisky  
2.5 centilitres de vermut  
Un chorro de angostura

**Modo de preparación:**

Poner los ingredientes en una mezcladora y agitarlo. Poner en una copa de coctel. Decorar con 2 cerezas y un twist de limón

**Nombre: Sea Breeze**

**Descripción:** El Sea Breeze nació en la época de la prohibición americana, allá por los años 20 y 30, con una receta totalmente distinta a la que tiene actualmente, ya que estaba hecho a base de ginebra y granadina.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

40 ml de vodka  
120 ml de zumo de arándanos  
30 ml de zumo de uva  
2 rodajas de lima  
Hielo

**Modo de preparación:**

Las cantidades varían en función del barman, aunque las especificadas anteriormente son las aceptadas por la Asociación Internacional de Barmans. En el caso que mostramos a continuación, las cantidades son iguales para el alcohol y los dos zumos: 50 ml.

**Nombre: Sidercar**

**Descripción:** Sidecar, un cocktail cuyo origen exacto no está claro. Se cree que fue inventado a finales de la Primera Guerra Mundial en Londres o en París. El Hotel Ritz de la ciudad francesa reclama la propiedad intelectual de la bebida, aunque, como decimos, su origen no está definido del todo.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

4.5 cl de cognac o brandy  
2 cl de cointreau  
0.5 cl de zumo de limón

**Modo de preparación:**

El Sidecar también tiene variantes: con ron, con whisky bourbon, con ginebra (Chelsea Sidecar), con tequila (Margarita). Y para los más refinados, dos alternativas más: el Sidecar serbio, hecho con brandy Slivovitz; y el Tuaca Sidecar, hecho con este licor italiano.

**Nombre: Tom Collins**

**Descripción:** El Tom Collins aparecía en 1876 en la The Bartender's Guide de Thomas, y poco después ya era un cocktail popular en los USA.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

4.5 cl de ginebra  
3 cl. de zumo de limón  
1.5 cl de almíbar (azúcar disuelta en agua)  
Una rodaja de limón  
Una guinda al marasquino  
Hielo

**Modo de preparación:**

En una coctelera con hielo combine la ginebra, el jugo de limón y el jarabe de azúcar.

Agite y cole en un vaso collins con hielo.

Termine de llenar el vaso con soda.

Remover y decorar con la cereza y la rodaja de limón o naranja.

**Nombre: White Russian**

**Descripción:** Ideal para después de cenar, el White Russian se hizo famoso entre la gente joven porque era la bebida favorita de The Dude, el protagonista de El Gran Lebowski.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

5.0 cl de Vodka  
2.0 cl de licor de café  
3.0 cl de nata fresca (si deseas, pon leche condensada)

**Modo de preparación:**

Vierte el licor de café y el vodka directamente en un vaso de whisky lleno de hielo. Y añade la nata fresca para que flote en la superficie. Remuévelo lentamente y consúmelo, con moderación, después de la cena. Si el cocktail no lleva leche, entonces se llama Black Russian.

**Nombre: Zombie**

**Descripción:** Sus primeros pasos se dan en la década de los 30. El cocktail fue inventado por Ernest Raymond Beaumont-Gannt en el Hollywood's Don Beachcomber Restaurant. El Zombie se popularizó poco después, en la década posterior.

**Tipo:**

**Ingredientes:**

3.5 cl. de zumo de limón  
3 cl. de ron negro  
2 cl. de zumo de naranja  
1.5 cl. de cherry brandy  
1.5 cl. de ron blanco

**Modo de preparación:**

Un chorro de jarabe o sirope de granadina, maracuyá, fruta de la pasión o similar  
Adicionalmente, se deben añadir otros 1.5 cl. de ron high-proof, es decir, de graduación alcohólica superior.