

## **ESPECIAL: RECETARIO CÓCTELES CON RONES COLOMBIANOS** Cócteles que usted puede preparar

Por: Ingrid Álvarez Comunicación Digital Levapan.

### **PÁGINA NUEVA**

#### **CONTEXTO Y PRÓLOGO**

El Ron es una bebida fácil de manejar y el trago favorito de los bartenders, les dejamos algunas recetas de cócteles con este afamado trago, los cuales son muy ricas, rápidas y fáciles de preparar, elija la que más le guste.

### **PÁGINA NUEVA**

#### **CÓCTEL ARANZAZU**

Este cóctel es de la carta del licor colombiano Ron Viejo de Caldas. Es ideal para una tarde de sol o para maridar un rico postre de frutos rojos.

##### **Ingredientes**

- 45 cc Ron Viejo de Caldas Carta de Oro de 8 años.
- 6-8 moras maduras.
- 30 cc Crema de coco.
- 30 cl Leche condensada.
- Hielo.
- Astilla de canela (para decorar).

##### **Preparación**

1. Inicie licuando el ron con las moras.
2. Poco a poco añádale la crema de coco, la leche condensada y el hielo.
3. Despues de obtener una consistencia uniforme sirva.
4. Decore con las astillas de canela.

### **PÁGINA NUEVA**

#### **CÓCTEL MOJITO PICANTE**

Quedarán encantados con este mojito, es muy fácil de preparar.

##### **Ingredientes**

- 1 onza de ron blanco.

- 1 onza de jugo de limón.
- 15 hojas de hierbabuena.
- 1 cucharada de azúcar.
- 1 rodaja de limón.
- 1 cucharada de chile piquín.
- onza de refresco de limón.
- onza de Boone's Snow Creek Berry.
- onza de chile en polvo agridulce.
- onza de jugo de naranja.
- onza de agua mineral.

### **Preparación**

1. Coja un vaso y en el borde añada chile piquín.
2. Despues agregue en el vaso 15 hojas de hierbabuena, azúcar y la rodaja de limón partida.
3. Machaque hasta que todos los ingredientes se deshagan.
4. Despues adicione el jugo de naranja, el jugo de limón, el ron, el Boone's Snow Creek Berry y el chile en polvo.
5. Agite hasta que los ingredientes se mezclen y queda listo para servir.

### **PÁGINA NUEVA**

### **CÓCTEL SANTO MAI TAI**

#### **Ingredientes**

- 2 oz Ron oscuro.
- 1/2 oz de licor de almendras.
- oz de licor de naranja.
- 1 oz de jugo de limón.
- 1 cucharadita de jarabe.
- 1 fresa (para decorar).
- Ramas de hierbabuena (para decorar).

### **Preparación**

1. Para este cóctel necesitaremos un vaso grande donde se puedan agregar todos los ingredientes sin que nada se riegue.
2. Coja la licuadora, empiece agregando el hielo, el ron oscuro, el licor de almendras y el licor de naranja.
3. Licúe hasta que tenga una consistencia uniforme.
4. Agregue la cucharada de jarabe y jugo de limón.
5. Sirva y adorne con la fresa y las ramas de hierbabuena.

## **PÁGINA NUEVA**

### **CÓCTEL PIÑA COLADA**

Este es un famoso cóctel que todos deberían probar.

#### **Ingredientes**

- 3 cl. de ron blanco.
- 9 cl. de zumo de piña natural.
- 3 cl. de leche de coco.
- Hielo.
- Rodajas de piña (para decorar).

#### **Preparación**

1. En una coctelera agregue todos los ingredientes.
2. Mezcle hasta obtener una consistencia algo espumosa y listo.
3. Sirva y decore con rodajas de piña.

## **PÁGINA NUEVA**

### **CÓCTEL CUBA LIBRE**

Este trago tiene más de 100 años. Este cóctel es el orgullo del pueblo cubano y el más popular, se prepara con ron, lima y refresco de cola.

#### **Ingredientes**

- 2 onzas de ron.
- 1 lima.
- Coca Cola (bien fría).
- Hielo (3 cubos).

- Vaso de tipo largo.
- Rodajas de limón (para decorar).

### **Preparación**

1. Corte la lima en 2 partes.
2. Exprímalas y ponga el jugo en un vaso.
3. Luego de esto añada 3 cubos de hielo y un poco de ron.
4. Mezcle y añada la Coca Cola bien fría.
5. Sirva y decore el vaso con rodajas de limón.