

5 Cócteles que usted puede preparar





contenido


01•02 Cóctel Aranzazu

03•04 Cóctel Mojito Picante

05•06 Cóctel Santo Mai Tai

07•08 Cóctel Piña Colada

09•10 Cóctel Cuba libre

A close-up photograph of a bartender with a beard, wearing a dark blue shirt and brown suspenders, pouring a golden liquid from a metal strainer into a copper mug. The background is blurred, showing a bar setting. A silver jigger is visible on the right side of the frame.

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 ricos, rápidas y fáciles de preparar, elija la que más le guste.

Cóctel aranzazu



Cóctel aranzazu

A glass of Aranzazu cocktail, a pinkish-red drink, is shown in a coupe glass. The drink is garnished with a slice of strawberry on the rim and a cinnamon stick is visible in the background. The background is dark and moody, with a wooden surface visible at the bottom.

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, para la preparación de este coctel necesitarán los siguientes ingredientes:

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.

Preparación:

Inicie licuando el ron con las moras y poco a poco añádale la crema de coco, la leche condensada y el hielo, después de obtener una consistencia uniforme sirva y decore con las astillas de canela.

Cóctel mojito picante



Cóctel mojito picante

A glass filled with a vibrant red-orange liquid, garnished with fresh green mint leaves and a black straw. The background is a soft, warm gradient of red and orange.

Quedarán encantados con este **mojito**, es muy fácil de preparar, necesitará los siguientes ingredientes:

Ingredientes:

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

Preparación:

Coja un vaso y en el borde le añada chile piquín, después agregue en el vaso 15 hojas de hierbabuena, azúcar y la rodajas de limón partidas, machaque hasta que todos los ingredientes se deshagan, después adicione el jugo de naranja, el jugo de limón, el ron, el Boone's Snow Creek Berry y el chile en polvo, agite hasta que los ingredientes se mezclen y queda listo para servir.

Cóctel Santo MaiTai



Cóctel Santo Maitai



Para la preparación de este cóctel necesitará los siguientes ingredientes:

Ingredientes:

- 2 oz Ron oscuro
- 1/2 oz de licor de almendras
- 1 oz de licor de naranja
- 1 oz de jugo de limón
- 1 cucharadita de jarabe
- 1 fresa
- Ramas de hierbabuena

Preparación:

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

Cóctel Piña Colada



Cóctel Piña Colada

Este es un **famoso cóctel** que todos deberían probar, y estos son los ingredientes que necesita para su preparación:

Ingredientes:

- 3 cl. de ron blanco
- 9 cl. de zumo de piña natural
- 3 cl. de leche de coco
- Hielo

Preparación:

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

Cóctel cuba libre



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, para prepararlo requiere:

Ingredientes:

- 1 lima
- 2 onzas de ron
- Coca Cola
- Hielo
- Vaso de tipo largo

Preparación:

Corte la lima en 2 partes, exprímalas ponga el jugo en un vaso, luego de esto añada 3 cubos de hielo y un poco de ron, mezcle y añada la Coca Cola bien fría. Sirva y decore el vaso con rodajas de limón.

INSTITUCIONAL
COLOMBIA

Nuestro interés en Levapan S.A, es acompañarlo en el crecimiento de su empresa, brindándole un portafolio ideal, acompañamiento técnico e información detallada de lo que pasa en el sector que le permitan identificar oportunidades para desarrollar el potencial de su negocio.

**POR ESO LO INVITAMOS A CONOCER NUESTRO
PORTAL GASTRONÓMICO**

www.institucionalcolombia.com



facebook.com/Institucionalcolombia/



Suscríbese a nuestro canal en
Youtube institucional Colombia