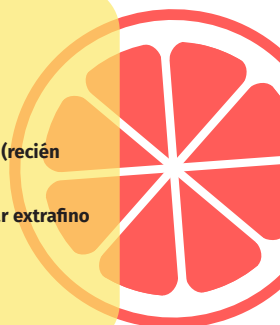




## Mojito

en un vaso pequeño triturar zumo de lima con azúcar. Añadir las hojas de menta, esparcir lado a lado del vaso. Rellenar el vaso con 2/3 de hielo picado y verter el ron. Colocar la cáscara de lima exprimida y completar con club soda o seltzer.

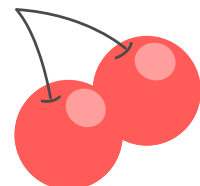
- 60 ml de ron blanco
- 15 ml de zumo de lima (recién exprimido)
- 1 cucharadita de azúcar extrafino
- 3 hojas de menta
- club soda o seltzer



## Sangria

Revolver todos los ingredientes juntos en una jarra. Poner la jarra en el frigorífico y dejar reposar toda la noche. Vertir sangría en vasos. Decorar con una rodaja de naranja.

- 1 botella de vino tinto
- 1/2 copa de brandy
- 1/2 vaso de zumo de naranja
- 1/2 vaso de zumo de granada
- 2 vasos de agua con gas
- 1/4 vaso de sirope
- rodajas de naranja
- rodajas de manzana
- moras
- semillas de granada



## Piña Colada

Comenzar con el ron. Luego combinar con jugo de piña sin azúcar y crema de coco en una licuadora. Mezclar con una taza de hielo picado, o 5 o 6 cubitos de hielo. Vertir en un vaso alto. Decorar con lo que se tenga.

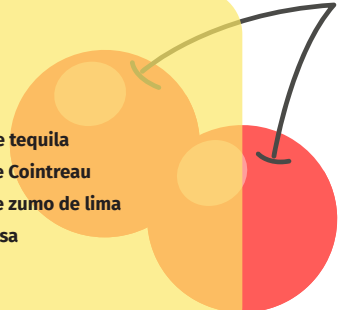
- 75 ml de ron
- 85 ml de zumo de piña
- 30 ml de crema de coco
- hielo



## Margarita

Enfriar un vaso de cóctel y luego frotar su borde con jugo de limón y sumergirlo en sal gruesa. Agregar tequila, Cointreau, jugo de lima y hielo juntos en una coctelera. Agitar y luego colar en el vaso sobre hielo.

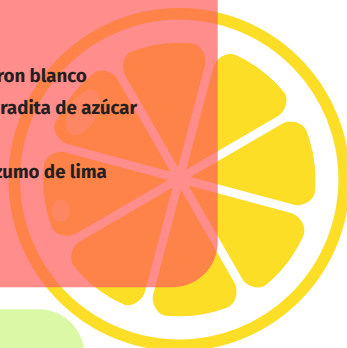
- 60 ml de tequila
- 30 ml de Cointreau
- 30 ml de zumo de lima
- sal gruesa



## Daiquiri

Exprimir la lima en un agitador, agregar el azúcar y luego agregar el ron. Agitar bien con hielo picado, luego colar en una copa de cóctel fría.

- 60 ml de ron blanco
- 1/2 cucharadita de azúcar extrafino
- 15 ml de zumo de lima



## Mai Tai

Agitar los ingredientes con hielo picado en una coctelera fría. Vertir sin filtrar en un vaso Collins grande (o taza Tiki). Decorar con media cáscara de limón y una ramita de menta.

- 60 ml de ron oscuro
- 30 ml de zumo de lima
- 15 ml de Curaçao
- 15 ml de horchata
- 4 ml de piruleta de azúcar cristalizado



## Bloody Mary

Verter un poco de sal de apio en un plato pequeño. Frotar el lado jugoso de la rodaja de limón o lima a lo largo del borde de un vaso de cerveza. Enrollar el borde exterior del vaso en sal de apio hasta que esté completamente cubierto. Rellenar con hielo y reservar. Exprimir las rodajas de limón y lima en una coctelera y colocarlas. Agregar los ingredientes restantes y hielo y agitar suavemente. Colar en el vaso preparado. Adornar con una ramita de perejil, 2 aceitunas verdes picadas y una rodaja de limón y un tallo de apio (opcional).

- 1 rodaja de limón
- 1 rodaja de lima
- 60 ml de vodka
- 120 ml de zumo de tomate
- 1,5 ml de salsa de Tabasco
- 2 cucharaditas de rábano picante preparado
- 1,5 ml de salsa Worcestershire
- 1 pizca de sal de apio
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 1 pizca de pimentón ahumado

Guarnición: rodaja de lima, aceitunas verdes, ramita de perejil, tallo de apio



## Painkiller

Agitar bien los ingredientes con hielo en una coctelera. Colar en un vaso huracán sobre hielo fresco. Decorar con nuez moscada rallada.

- 90 ml de ron
- 75 ml. jugo de piña
- 30 ml de zumo de naranja
- 30 ml de crema de coco



## Swimming Pool

Mezclar la vodka, la crema batida, la crema de coco y el jugo de piña con una batidora eléctrica. Llenar un vaso elegante hasta la mitad con hielo picado y verter los ingredientes mezclados. Luego, dejar que el Curacao Azul gotee en el vaso. Decorar con una rodajas de cereza o limón y servir.

- 40 ml de vodka
- 20 ml de Curacao Azul
- 120 ml de jugo de piña
- 20 ml de crema batida
- 20 ml de crema de coco
- 1 pc de cóctel de cereza, para decorar

