

7 Tragos para pasar la cuarentena



Hot Toddy

Ingredientes:

- 3/4 taza de agua
- 1.5 oz (45 ml) whiskey
- 2-3 cucharadas de miel
- 2-3 cucharadas de jugo de limón
- rodaja de limón o canela en rama para decorar

Preparación:

1. En una tetera o sartén lleva el agua a fuego lento. Ojo, no hervir!! Sólo calentar lo suficiente.
2. Vierte el agua caliente en una taza.
3. Agregue el whisky, 2 cucharaditas de miel y 2 cucharaditas de jugo de limón.
4. Revuelve hasta que la miel haya desaparecido en el agua caliente.
5. Prueba, y si es necesario, agrega 1 cucharadita de miel para obtener más dulzura, y / o 1 cucharadita más de jugo de limón para darle más sabor.
6. Decorar con una rodaja de limón o/y canela.



Navegado

Ingredientes:

- 1 botella de Merlot o Syrah
- 2 naranjas en rodajas
- 2 palitos de canela
- 3 clavos de olor
- 120 ml de licor de naranja o triple sec (Contreau)
- 1 taza de azúcar al gusto

Preparación:

1. Corta las naranjas en rodajas de medio centímetro.
2. Agrega en una olla el vino, las naranjas, los palitos de canela el azúcar, los clavos de olor, y opcionalmente el licor de naranja.
3. Pon la olla en el fogón y calienta, hasta que todo el líquido empiece soltar el aroma.
4. Cuando veas que el vino empieza a hervir, baja el fuego y deja cocer durante unos 3 minutos cubierto con una tapa.
5. Apaga el fuego y sirve el vino mientras esté caliente en unas tazas.



Cola de mono

Ingredientes:

- 1 litro de leche
 - 2 cucharaditas de vainilla
 - 3 clavos de olor
 - 1 palito de canela
 - 1 pizca de nuez moscada en polvo
 - 1 taza de azúcar
 - 2 pedacitos de cáscara de naranja
 - 2 cucharadas de café instantáneo
- 1 taza de aguardiente o pisco

Preparación:

1. En una olla junta la leche con el azúcar, clavos de olor, canela, nuez moscada, cáscara de naranja y vainilla
2. Poner la preparación a fuego medio para que lentamente se vayan soltando las esencias de los ingredientes.
3. Una vez que suelte el primer hervor, deja por 5 minutos más a fuego bajo, revolviendo constantemente.
4. Pasados los 5 minutos apaga la olla, agrega el café y mezcla nuevamente hasta que se incorpore por completo.

5. Deja enfriar la mezcla por al menos 20 minutos. Una vez fría, agrega el aguardiente o pisco.
6. Cuela la bebida, viertela en una botella y lleva al refrigerador.



Ponche de huevo (eggnog)

Ingredientes:

- 8 yemas de huevo
- 250 ml de vodka o espíritu (1 vaso)
- aprox. 300 ml de leche condensada
- granos de 1/3 vaina de vainilla o 1 cucharada de extracto de vainilla o 1 paquete de azúcar con vainilla

Preparación:

1. Bate las yemas hasta que formen una masa esponjosa.
2. Agrega vainilla y lentamente, vierte gradualmente la leche condensada.
3. Bate todo por unos minutos.
4. Vierte lentamente el vodka o spiritus, mezclando constantemente.
5. Pon en una botella o jarra y reserva en un lugar fresco.

Cuando se enfríe, el licor se espesará considerablemente. Podemos beberlo incluso el segundo día, pero el sabor será mejor si lo dejamos reposar un poco más. Si fuera demasiado espeso, simplemente caliéntalo a temperatura ambiente.



Vaina

Ingredientes:

- 1,5 oz (45 ml) vino dulce tipo Oporto
- 1 oz (30 ml) cognac
- 1 oz (30 ml) licor de cacao

- 1 clara de huevo
- canela en polvo
- azúcar
- hielo
- pinza de canela* (opcional)

Preparación:

1. Agrega unos cubitos de hielo en una coctelera.
2. Luego, añade todos los ingredientes menos la canela.
3. Agite fuerte la coctelera por unos 30 segundos hasta obtener espuma en la superficie del trago.
4. Sirve en una copa fría, con canela en polvo encima.
5. Opcionalmente puedes añadir una pinza de canela y usarla para revolver.



Moscow Mule

Ingredientes:

- 1.5 oz (45 ml) vodka
- 0.5 oz (15 ml) de concentrado de jengibre
- 2 oz (60 ml) ginger ale
- 0.75 oz (20 ml) jugo de media lima o limón de pica
- 3 cubos de hielo picado
- Una rodaja de limon
- Una ramita de menta

Preparación:

1. Poner los cubos de hielo picado en un mug de cobre.
2. Agregar el vodka, jugo de limón y el concentrado de jengibre y mezclar todo.
3. Agregar ginger ale hasta arriba, y posteriormente decorar con una rodaja de limón y la ramita de menta.



Tictoc del reloj

Ingredientes:

- 1.5 oz (45 ml) *tequila*
- 1 oz (30 ml) *jugo de limón de pica*
- 1 oz (30 ml) *jarabe de jengibre*
- 0.25 oz (8 ml) *amargo de Angostura*
- *hielo*
- *menta para decorar*

Preparación:

1. Combina todos los ingredientes (menos la menta) en una coctelera.
2. Agita vigorosamente durante unos segundos y cuela el líquido en vaso lleno de cubos de hielo.
3. Decora con unas ramita de hierbabuena y disfruta :)

Para más recetas, visite nuestro sitio web: www.tragosdelmundo.cl