

COCTELES

Estela Pérez

para refrescarse

Ya llegó la primavera y pronto comenzarán los días calurosos en las que disfrutaremos de los deliciosos asados. Pero... en esta temporada también hay celebraciones como bodas, aniversarios, cumpleaños, bautizos y hasta fiestas con los amigos. El momento perfecto para conectarse con amigos y familiares.

Los cócteles son parte de esos festejos, siempre y cuando se tomen con moderación. En esas fiestas tan importantes en que tenemos varios invitados, te sugerimos instales una pequeña estación con bebidas básicas para mezclar o para beber sólo con hielo, como el *Whisky Crown Royal*, junto a una bandeja de variedad de quesos, maní, aceitunas, nueces, panecitos ensaladas para picar.

Y para que todos estén a gusto, designa un bartender para la noche, evitando así que los invitados se pasen de copas y puedan disfrutar en pleno.

Una de las bebidas favoritas y que no debe faltar, es sin lugar a dudas el *Whisky Crown Royal* que por su distinguido sabor se mezcla tanto en los cócteles clásicos, como con los nuevos, además de ser un deleite al paladar sólo con hielo, por su carácter y sabor.

Fue el primer whisky creado por encargo para celebrar la visita a Canadá de los reyes británicos, el Rey George VI y la Reina Elizabeth en 1939. Está elaborado con una mezcla de granos de maíz, centeno y malta de cebada.

Que es el whisky, cómo se originó y la diferencia.

El whisky es un licor transparente. Los tonos dorados y bronceos son el resultado de su añejamiento en barriles de roble blanco carbonizados. La carbonización carameliza un poco del azúcar que se encuentra en forma natural en la madera del roble otorgando el sabor y color al whisky. La diferencia entre "whisky" y "whiskey" se determina por el lugar de producción del licor. Los whiskies producidos en Canadá y Escocia se denominan "whisky" siguiendo la tradición escocesa. Los producidos en Irlanda y Kentucky se denominan "whiskey". Y para que tus reuniones sean todo un éxito, aquí te sugerimos algunos cócteles usando el whisky canadiense. ¡Brindemos! ¡A su salud!!!

Crown Royal Sweet & Sour

Ingredientes:
1.25 onzas Crown Royal
5 onzas jugo de toronja
25 onzas de Granadina

Preparación:
Mezcle en una coctelera con hielo y sirva en las rocas en un vaso tipo "old fashion".



Sidra del rey

Ingredientes:
1.5 onzas Crown Royal
1 onza sidra caliente
2.5 onzas de miel
Jugo de medio limón

Preparación:
Mezcle los ingredientes y sirva caliente en un tarro para café. Adorne con un trozo de canela.



Crown Royal Press

Ingredientes:
1.5 onzas Crown Royal.
Jugo de Limón.
1-3 gotas de angostura
Un toque de soda sabor limón.

Preparación:
Mezcle con hielo y sirva en un vaso tipo "old fashion". Agregue un toque de soda adicional si desea y adorne con una rodaja de limón.



Crown Royal Apple Martini

Ingredientes:
1.25 onza Crown Royal
5 onzas Apple Schnapps
1-3 onza de jugo de arándano

Preparación:
Mezcle todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Sirva en un vaso tipo "old fashion" o una copa para martini. Agregue una rebanada de manzana para adornar.



Conozca los detalles del whisky.
La bolsa púrpura o dorada propia de los whiskies Crown Royal refleja su origen monárquico e historia. Los dos son colores que se asocian desde la antigüedad con alcurnia, poder, riqueza y opulencia. Canadá ha destilado licores por más de 200 años, con la primera licencia para destilar expedida en 1794. Una de las muchas habilidades del "Master Blender" es el saber utilizar whiskies de diferentes añejos para crear una mezcla consistente de un año a otro. Esta habilidad hace que una botella de whisky canadiense posee el mismo perfil de sabor que una botella del mismo licor producida hace 10 o 20 años. Crown Royal XR es un whisky considerado raro elaborado con la última producción de whisky de la destilería Waterloo, y cual resistió un devastador fuego que destruyó la destilería. Una botella de whisky bien cerrada y almacenada se conserva indefinidamente sin alterar su perfil de sabor y aroma.

Por favor no olvides siempre beber responsablemente.

Recetas y fotos cortesía de CROWN ROYAL.

Elementos básicos para servir aperitivos

Los aperitivos no son más que hierbas y vinos combinados en diferentes bebidas o tragos, que se suelen beber antes de una comida, ya que dicen que su fórmula abre las papilas gustativas y estimulan el apetito. Servir un buen aperitivo es una manera muy especial de agasajar y además nos permite crear un momento agradable y ameno con nuestros invitados. Antes de servir algún aperitivo, hay que contar con elementos básicos, ya que la buena predisposición no hará milagros por sí sola. Primero hay que pensar que bebidas se va a servir, para saber básicamente que nos hará falta.

Que hay que tener
Un carrito o bandeja en el cual quepan los vasos o copas que necesitaremos, un recipiente para los hielos con su pinza y los utensilios indispensables para abrir las botellas. También se puede contar con portavasos y otras bandejas más pequeñas para servir los aperitivos ya preparados.

Bebidas
Contar con dos tipos de bebidas con alcohol diferente (whisky, ginebra, vodka, etc.) un aperitivo con alcohol y otro sin alcohol, dos sabores de jugos diferentes y agua mineral. A estos le podemos agregar algún vermouth que se puede servir sólo, con agua o con hielo, champaña y algunos cócteles hechos con jugos de frutas y verduras.

Claro que todas estas exigencias sólo son para cuando van invitados especiales a casa, ya que si se trata de disfrutar de un buen aperitivo sin necesidad de tanto protocolo, con solo contar con las bebidas, hielo y una copa será más que suficiente.

Aperitivos mas populares:
Vermouth. Su elaboración se basa en vinos blancos, y macerados con finas hierbas, caramelo, manzanillo, vainilla y otros.
Dubonett. Es un vino aromatizado con hierbas francesas. Se puede servir solo o con hielo y una rodaja de limón o naranja.
Carpano. Su sabor nace de una combinación de naranja con quinina. Se sirve con hielo o soda.
Gancia. Su base es un vino blanco con extractos de hierbas aromáticas y azúcar. Es el más reclamado en el mercado.
Fernet. Vino muy amargo aromatizado con plantas medicinales. Se puede servir solo, con hielo, soda a gusto o gaseosa de cola.
Campari. De sabor amargo, color rosado y basado en vino, hierbas, raíces, alcohol y cáscara de naranja.

A continuación veamos algunas recetas de aperitivos para disfrutar sólo o con invitados:
Amapola
35 cc de Gancia
35 cc de Dubonnet
10 cc de Cognac
Preparación
Remover los ingredientes en un vaso mezclador. Servir en una copa de cóctel.
Campari Orange
1 medida de Campari
2 medidas de jugo de naranja
Rodajas de naranja
Preparación
Colocar en vaso de trago largo con hielo en cubos. Decorar con rodajas de naranja.
Gancia Batido
9 partes de Gancia
1 parte de jugo de limón
1 cucharada de azúcar impalpable
Hielo
Preparación
Colocar hielo en la coctelera, añadir Gancia, limón y azúcar impalpable, batir. Servir en vaso de trago largo.

