

# KLARSTEIN

ZEIT FÜR ABWECHSLUNG





## LA COMBINACIÓN PERFECTA DE FRESCURA Y SABOR: ¡CÓCTELES!

La cultura de bares está de vuelta: los cócteles se redescubren variando y creando de nuevo las recetas. Con nuestras recomendaciones, te abrimos las puertas del arte de la mezcla de bebidas.

Para pasar una buena tarde de cócteles con amigos solamente necesitas un pequeño kit básico: un vaso medidor, una coctelera y una gran variedad de copas. Una licuadora eléctrica facilita la preparación de bebidas y, sobre todo, del hielo picado. Nunca olvides lo más importante: mucho, mucho hielo. No importa si tus creaciones se han de disfrutar con cubitos de hielo, hielo picado o simplemente helados, lo que sí es seguro es que no tienen tanto sabor cuando están tibios.

Inspírate con nuestra elección de exquisitas recetas recogidas en este libro y comparte tus creaciones favoritas en Instagram: [#klarsteinrocks!](#)

## CONTENIDO

**1**

Alquequijoso

**2**

Bramble

**3**

Mula de frambuesa y albahaca

**4**

Grapefruit Sunrise

**5**

Lassi de mango

**6**

Cóctel de fresa

**7**

Margarita de arándanos

**8**

Granizado de fresa y melocotón

**9**

Mojito de cereza

**10**

Verano embotellado

**11**

Ponche de frambuesa y vainilla

**12**

Limocello con tomillo

**14**

Infusiones de agua

**15**

Smash de ginebra y albahaca



## ALQUEQUENJOSO

### INGREDIENTES PARA UN CÓCTEL

- 6 alquequenjes
- 3 cucharitas de azúcar moreno
- 40 ml de ginebra (Bombay Sapphire)
- 1 rama de romero

### PREPARACIÓN

Deshuesar, lavar brevemente en agua caliente y partir por la mitad los alquequenjes y a continuación, añadirlos junto con 3 cucharitas de azúcar moreno en una copa de cóctel. Arrancar y agregar el romero a la copa. Machacar todo cuidadosamente con la ayuda de una mano de mortero de madera.

Llenar la copa con cubitos de hielo en forma de bala o hielo picado y mezclar todo con una cuchara. Rellenar con ginebra y servir de inmediato frío.



## BRAMBLE

### INGREDIENTES PARA UN CÓCTEL

40 ml de ginebra  
15 ml de zumo de limón  
10 ml de jarabe de azúcar  
15 ml de licor de mora  
pequeños cubitos de hielo  
1 rodaja de limón  
2 zarzamoras

### PREPARACIÓN

Añadir ginebra, zumo de limón y sirope de azúcar fríos en un vaso con hielo. Mezclar todo bien y verter el licor de mora en círculos sobre el cóctel. Decorar con una rodaja de limón y dos zarzamoras.



## MULA DE FRAMBUESA Y ALBAHACA

### INGREDIENTES PARA UN CÓCTEL

Frambuesas  
Albahaca  
Zumo de lima fresco  
30 ml de jarabe de azúcar  
40 ml de vodka  
180 ml de cerveza de jengibre

### PREPARACIÓN

Lavar las frambuesas y la albahaca fresca, dejarlas escurrir en un paño de cocina y deshojar las ramas de albahaca.

Añadir los cubitos de hielo y la albahaca en una taza de cobre. Mezclar primero el zumo de limón, el jarabe y el vodka, y a continuación, echar la mezcla a la taza de cobre. Finalmente, agregar la cerveza de jengibre fría.



## GRAPEFRUIT SUNRISE

### INGREDIENTES PARA UN CÓCTEL

150 g de pulpa de una sandía  
20 ml de jarabe de flor de saúco  
100 ml de zumo rosado de pomelo  
Pomelo y lima para decorar

### PREPARACIÓN

Pelar, quitar las pepitas y cortar en cuadrados la sandía. Congelar la pulpa de la sandía durante unas horas en el congelador. Cortar la lima en finas rodajas. Triturar los cuadraditos de sandía con una licuadora y continuación, añadirlos junto con hielo en un vaso.

Rellenar el vaso con zumo rosado de pomelo y decorarlo con rodajas de pomelo, lima y frescas flores de saúco.



## LASSI DE MANGO

### INGREDIENTES PARA 4 CÓCTELES

1 mango maduro  
300 g de yogur natural  
2 cucharas de azúcar  
1 spritzer de agua de rosas  
300 ml de cubitos de hielo

### PREPARACIÓN

Pelar el mango y extraer el hueso. A continuación, cortar la pulpa en pequeños trocitos, añadirla junto con el yogur en una licuadora y mezclar hasta conseguir una masa cremosa

Dependiendo de las preferencias, agregar 2-3 cucharas de azúcar y 1-2 spritzers de agua de rosas. Verter la mezcla en una copa llena con hielo y ¡a disfrutar!



## CÓCTEL DE FRESA

### INGREDIENTES PARA UN CÓCTEL

- 4 fresas
- 1 cucharita de jarabe de fresa o granadina
- Cava o prosecco
- Azúcar rojo
- Rodajas de lima

### PREPARACIÓN

Esparcir el azúcar en un plato llano. Untar los bordes de la copa con lima y a continuación, sumergir los bordes en azúcar. Pelar, cortar y añadir las fresas en la copa y a continuación, agregar el jarabe de fresa. Rellenar con cubitos de hielo y cava.



## MARGARITA DE ARÁNDANOS

### INGREDIENTES PARA UN CÓCTEL

- 30 ml de tequila blanco
- 45 ml de zumo de naranja
- 20 ml de zumo de lima
- 1 cucharita de jarabe de arce
- 75 g de arándanos frescos o congelados
- Chile en polvo
- Sal
- Zumo de lima

### PREPARACIÓN

Esparcir la sal y el chile en polvo en un plato pequeño. Exprimir la lima y untar los bordes de la copa con el zumo. Sumergir ligeramente los bordes en la mezcla para que se crea una pequeña costra de sal y chile en los bordes.

Añadir y mezclar bien en una licuadora el tequila, sirope de arce, arándanos, zumos de naranja y lima, así como unos cuantos cubitos de hielo. Llenar la copa con hielo y verter la Margarita de arándanos.



## GRANIZADO DE FRESA Y MELOCOTÓN

### INGREDIENTES PARA UN CÓCTEL

- 170 ml de vino blanco seco
- ½ de melocotón, cortado en trocitos y congelado
- ½ taza de fresas, cortadas y congeladas
- Menta fresca

### PREPARACIÓN

Añadir en una licuadora la mitad del vino, así como el melocotón cortado y congelado, y triturar hasta obtener una cremosa masa de hielo. Verterla en un vaso. A continuación, licuar las fresas congeladas y el resto del vino. Agregar la masa de fresa a la masa de melocotón.

Decorar el granizado con menta fresca y fresas, y servir con una pajita.



## MOJITO DE CEREZA

### INGREDIENTES PARA UN CÓCTEL

- 60 g de cerezas dulces (frescas o congeladas)
- 2 cucharas de zumo de lima
- 1 cuchara de jarabe de lima
- 2 cucharas de ron blanco
- 4 ramas de menta
- 50 ml de soda

### PREPARACIÓN

Deshuesar las cerezas frescas y licuarlas finamente junto con el zumo de lima, jarabe de lima, ron y la mitad de hielo en una licuadora.

Añadir una ramita de menta en el vaso y machacarla con una mano de mortero de madera. A continuación, agregar la masa de cereza y rellenarla con soda y el resto de cubitos de hielo.



## PONCHE DE BOLITAS DE MELÓN: VERANO EMBOTELLADO

### INGREDIENTES PARA 1 PONCHE (APROX. 8 VASOS)

- ½ de melón verde
- ½ de melón cantalupo
- ¼ de sandía
- 2 l de Ginger Ale
- 4 limas (zumo)
- 2 cucharas de amargo de Angostura
- 350 ml de ron blanco
- 525 ml de zumo de piña

### PREPARACIÓN

Extraer bolitas de melón y sandía con un vaciador de melón y añadirlas en un recipiente para ponche. Rociar las bolitas con ron, zumo de lima, Angostura y zumo de piña. A continuación, llenar el ponche de bolitas de melón con Ginger Ale (la bebida empezará a hacer divertidas burbujas).

Distribuir el ponche en vasos con hielo. Para mayor frescura, se pueden guardar las bolas de melón durante una hora en el congelador.



## LA BEBIDA ROSA: PONCHE DE FRAMBUESA Y VAINILLA

### INGREDIENTES PARA UN PONCHE DE 1,5 L

- 500 g de frambuesa
- 2 cucharas de azúcar
- 1 vainilla en rama
- 700 ml de jugo de ruibarbo
- 300 ml de vino blanco frío
- 500 ml de cava frío
- 1 manojo de melisa
- 1 manojo de menta

### PREPARACIÓN

Lavar y mezclar las frambuesas con azúcar y vainilla en rama en un gran recipiente para ponche. Dejar los ingredientes reposar durante 20 minutos. A continuación, añadir el jugo de ruibarbo y vino blanco, y dejarlos enfriar durante 20 minutos. Arrancar las hojas de menta y partirlas junto con la melisa. Añadirlas al recipiente para ponche y rellenarlo con cava.

Servir el ponche en vasos y decorarlos con menta, melisa y vainilla en rama.



## LIMONCELLO CON TOMILLO

### INGREDIENTES PARA UN CÓCTEL

2 ramas de tomillo  
40 ml de ginebra  
10 ml de zumo de lima  
20 ml de limoncello  
Grandes cubitos de hielo

### PREPARACIÓN

Asar durante 15-20 segundos las ramas de tomillo en una parrilla o en un horno precalentado. Añadir una rama en la coctelera y mezclarla con zumo de lima y ginebra. A continuación, agregar el limoncello, llenar la coctelera con hielo y agitar fuertemente.

Verter la bebida en una copa con hielo y decorarla con la segunda rama de tomillo.



# INFUSIONES DE AGUA

## INGREDIENTES PARA UNA INFUSIÓN DE 1 L SANDÍA + ROMERO

1 l de agua  
200 g de sandía (sin pepitas)  
1 romero ecológico  
1 limón ecológico

### PREPARACIÓN

Cortar la sandía en cuadrados y picar la rama de romero. Lavar el limón con agua caliente y sin quitar la piel, cortarlo en cuatro partes. Añadir los ingredientes en el agua y guardarla en el refrigerador durante 30 minutos mínimo.

## INGREDIENTES PARA UNA INFUSIÓN DE 1 L KIWI + FRESA

1 l de agua  
1 kiwi  
8 fresas

### PREPARACIÓN

Pelar y cortar el kiwi en finas rodajas. Lavar y cortar en cuatro las fresas grandes y en dos las fresas pequeñas. Añadir la fruta en el agua y guardarla en el refrigerador durante 30 minutos mínimo.



## SMASH DE GINEBRA Y ALBAHACA

### INGREDIENTES PARA UN CÓCTEL

- 60 ml de ginebra
- 6-8 hojas de albahaca
- 20 ml de zumo de limón
- 20 ml de jarabe de azúcar de caña
- 1 rodaja larga de pepino

### PREPARACIÓN

Machacar las hojas de albahaca en una coctelera para que desplieguen su aroma y a continuación, añadir el resto de ingredientes, así como cubitos de hielo y agitar. Colar la bebida en una copa con hielo mediante un colador fino y decorar con rodajas de pepino. ¡Salud!



¿Afrutado y dulce mojito de cereza, cremoso granizado de fresa y melocotón o alegre y chispeante mula de frambuesa y albahaca?

Revélanos tus bebidas favoritas de nuestro libro de recetas y compártelas con nosotros en Instagram **#klarsteinrocks**.





**KLARSTEIN**  
ZEIT FÜR ABWECHSLUNG

[www.klarstein.es](http://www.klarstein.es)