

Recetario Chef Esteban & Amigos



* COCTEL SMIRNOFF FRESA

Una de las muchas formas de combinar la Smirnoff, y refrescarnos un poco.

Ingredientes:

1 Botellita pequeña de Smirnoff o 50 ml

40 ml de jugo de fresa

1 chorrito de jugo de limón

hielo al gusto

Preparación:

En un vaso bien frío, sirve el jugo de fresa, el toque de limón, unos cuantos hielos y llena el vaso con Smirnoff, remueve muy despacio, y a Disfrutar.

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/74/coctel-smirnoff-fresa>

Recetario Chef Esteban & Amigos



* LEMON DROP SMIRNOFF

El lemon drop es un cóctel a base de vodka con el sabor dulce y agrio del limón. se le describe como una variante o una versión del martini.

Ingredientes:

1/2 Botellita de Smirnoff unas 1,25 Oz

0,25 Oz de Triple Sec

0,75 Oz de jugó de limón (si es amarillo mejor)

Preparación:

Fue inventada en algún momento en los años 70 por Norman Jay Hobday, fundador de Henry Africas bar en San Francisco, California.

Mezclar todos los ingredientes y servir en un copa templada con el borde azucarado y adornar con una rodajita de limón.

Salud!

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/85/lemon-drop-smirnoff>

Recetario Chef Esteban & Amigos



* PONCHE CREMA

El ponche crema es una bebida dulce y cremosa que se prepara para las fiestas navideñas, pero puede beberse en cualquier época del año simplemente para disfrutar.

Ingredientes:

1 botella 750 ml de ron blanco, pero se puede usar ron añejo

2 latas leche condensada

8 yemas de huevo

1 lata de leche evaporada

1 taza de crema de leche

1 cucharidita de nuez moscada

3 gotas de amargo de Angostura (opcional)

Ralladura de cáscara de 1/4 de limón

Preparación:

En una licuadora se mezclan a baja velocidad las yemas de huevo hasta que estén cremosas.

Luego añadir lentamente la leche condensada, luego la leche evaporada, la taza de crema de leche y finalmente el ron.

Agregar la cucharadita de nuez mozcada, las gotas de amargo de agostura y la ralladura de limón, seguir mezclando hasta que este todo bien integrado.

Envasar en botellas bien tapadas y refrigeradas sin congelar. Rinde entre 2 litros a 3 litros. Se puede sustituir el ron por whisky o vodka.

El ponche crema se conserva en perfecto estado durante un promedio de 6 meses en la nevera.

Se sirve en vasos cortos con cubitos de hielo, aunque se puede tomar al natural. Se puede colocar al servir unos toquecitos de canela en polvo.

Salud!

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/76/ponche-crema>

Recetario Chef Esteban & Amigos



Un toque especial a tu café de hoy para culminar la tarde.

Ingredientes:

30 ml de café negro

20 ml de crema de leche

30 ml de Ron preferiblemente Cacique

Hielo

Canela en polvo al gusto

Preparación:

Mezcla los ingredientes y disfruta del sabor único de nuestro ron y del café.

Salud!

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/96/ronccino>

Recetario Chef Esteban & Amigos



* RUSO NEGRO

Famoso cóctel creado por jefe del bar Gustave Tops en el hotel Metropol de Bruselas en 1.948, lo preparó para la embajadora de los Estados Unidos de América en Luxemburgo.

Ingredientes:

2 partes de vodka

1 parte de licor de café (*Khalua*)

Hielo al gusto

Preparación:

En un vaso corto poner 2 o 3 cubos de hielo.

Verter el vodka y el licor de café.

Remover no batir.

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/247/ruso-negro>

Recetario Chef Esteban & Amigos



* SANDYREBEL (VODKA)

Una deliciosa y refrescante bebida a base de vodka. Para hacerlo solo necesitas:

Ingredientes:

- 30 ml de Smirnoff Ice.
- 25 ml de jugo de patilla.
- 25 ml de jugo de limón.
- Jarabe de goma.

Preparación:

Mezcla los ingredientes colocale hielo suficiente.

Salud!

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/107/sandyrebel-vodka>

Recetario Chef Esteban & Amigos



* SANGRÍA

Uno de los tragos más conocidos y solicitados que existen es la sangría, sobre todo en las épocas cálidas. La sangría es una bebida alcohólica y refrescante típica de España.

Ingredientes:

1 litro de vino tinto

1 litro de zumo de naranja

1/2 taza zumo de limón

1/2 taza de Brandy

1/4 taza de Cointreau

1/4 taza de agua con gas puede usar Soda si lo desea.

1/2 kg azúcar

Pedacitos de frutas: melocotón, uvas, naranja, manzana, piña, entre otras.

Hielo.

Para decorar:

2 naranjas en rodajas finas

1/2 limón en rodajas finas

1/2 manzana cortada en rodajas

unas 20 uvas

Preparación:

Mezclar el vino y los zumos, a partes iguales, o modificar las proporciones según el gusto más a vino o más a zumo que se le quiera dar.

Agregar el Brandy y el Cointreau y mezclar no batir.

Agregar el agua con gas y mezclar para suavizar el sabor según su gusto.

Añadir el azúcar y remover. Hay que tener en cuenta que un exceso de azúcar puede provocar un efecto más acentuado del alcohol en los que consuman la sangría, así que usar con moderación.

Colocar los pedacitos de frutas, ligeramente "*machacados*", para que suelten un poco de jugo.

Añadir hielo, esperar a que se enfríe y servir.

Salud!

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/168/sangra>

Recetario Chef Esteban & Amigos



* SMIRNOFF COCOFRESH

Rica y refrescante bebida a base de Vodka

Ingredientes:

50 ml de Smirnoff Ice (Botella pequeña)

50 ml de agua de Coco

50 ml de Soda (Botella pequeña)

1 rodajas de Piña para decorar

Preparación:

Mezcle en una coctelera los ingredientes y sirva en un vaso frio con unos cubitos de hielo, adornando con 1 rodaja de piña!

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/88/smirnoff-cocofresh>

Recetario Chef Esteban & Amigos



* VODKA CITRIC

Una Bebida exquisita, para paladares exigentes! Sorprende a tus invitados

Ingredientes:

50 ml de Smirnoff (botella pequeña)

50 ml de jugo de limón

rodajas de limón

hojitas de yerbabuena

mucho hielo

Preparación:

Sirve en un vaso la Smirnoff, el jugo de limon y remueve lentamente, adorna con 2 o 3 rodajas de limón, coloca el hielo suficiente, unas hojitas de yerbabuena y a disfrutar de la bebida!

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/91/vodka-citric>