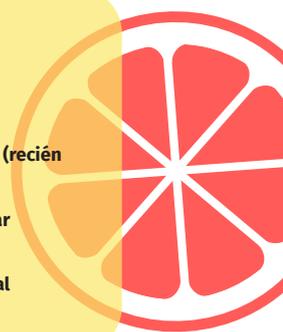




## Mojito

En un vaso pequeño, mezcla el jugo de lima con el azúcar. Agrega las hojas de menta, mezclandolas contra el costado del vaso. Llena el vaso 2/3 con hielo picado y vierte el ron. Coloca la cáscara de lima exprimida y completa con agua mineral. ¡Ahora a disfrutar tu auténtico mojito!

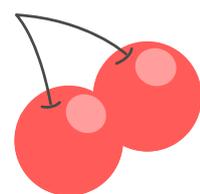
- 60 ml de ron blanco
- 15 ml de zumo de lima (recién exprimido)
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 hojas de menta
- gaseosa o agua mineral



## Sangría

Revuelve todos los ingredientes juntos en una jarra. Pon la jarra en el refrigerador y déjala reposar toda la noche. Vierte la sangría en diferentes vasos y decora con una rodaja de naranja.

- 1 botella de vino tinto de mesa
- 1/2 taza de brandy
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1/2 taza de jugo de granada
- 2 tazas de agua con gas
- 1/4 taza de jarabe simple
- rodajas de naranja
- rebanadas de manzana
- moras
- semillas de granada



## Piña Colada

Comienza con el ron. Luego añade jugo de piña sin azúcar y crema de coco en una licuadora. Agrega una taza de hielo picado o 6 cubitos de hielo y sigue batiendo. Vierte en un vaso alto y decora a gusto.

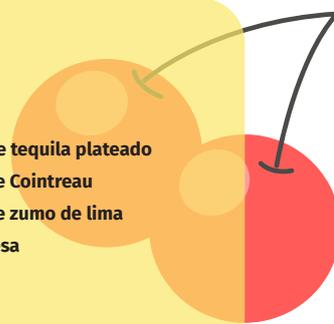
- 75 ml. Ron
- 85 ml de jugo de piña
- 30 ml de crema de coco
- hielo



## Margarita

Enfría un vaso de cóctel y luego frota su borde con jugo de limón, y sumérgelo en sal gruesa. Agrega tequila, Cointreau, jugo de lima y hielo juntos en una coctelera. Agita y luego cuela en el vaso sobre hielo.

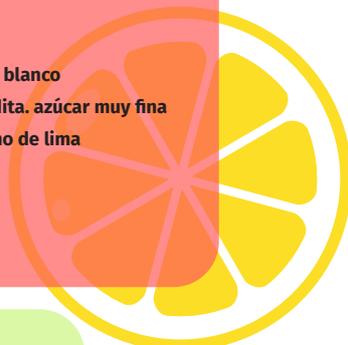
- 60 ml de tequila plateado
- 30 ml de Cointreau
- 30 ml de zumo de lima
- sal gruesa



## Daiquiri

Exprime la lima, agrega el azúcar y luego agrega el ron en una coctelera. Agita bien con hielo picado y luego cuela en una copa de cóctel fría.

- 60 ml de ron blanco
- 1/2 cucharadita. azúcar muy fina
- 15 ml de zumo de lima



## Mai Tai

Agita los ingredientes con hielo picado en una coctelera fría. Vierte sin filtrar en un vaso Collins grande (o taza tiki). Decora con media cáscara de limón y una ramita de menta.

- 60 ml de ron oscuro
- 30 ml de zumo de lima
- 15 ml de naranja curaçao
- 15 ml de jarabe de orgeat
- 4 ml de jarabe de caramelo



## Bloody Mary

Vierte un poco de sal de apio en un plato pequeño. Frota el lado jugoso de la rodaja de limón o lima a lo largo del borde de un vaso de cerveza. Enrolla el borde exterior del vaso en sal de apio hasta que esté completamente cubierto. Rellena con hielo y guarda el vaso. Exprime las rodajas de limón y lima en una coctelera. Agrega los ingredientes restantes más hielo y agita suavemente. Cuela en el vaso preparado. Decora 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 jugo de tomate
- 1,5 ml de salsa 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



## Caipirinha

Agita bien los ingredientes con hielo en una coctelera. Cuela en un vaso sobre hielo fresco. Decora con nuez moscada rallada.

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

