

Cócteles de Navidad

- **Gingerbread Martini**
- **Aperol Spritz con Arándanos**
- **Peppermint White Russian**
- **Sombrero de Papá Noel**
- **Wassail**
- **Coquito**
- **Sangría de Manzana y Arándanos**
- **Glögg**
- **Martini de Chocolate Caliente**
- **Martini de Galleta de Azúcar**
- **Martini de Granada**
- **Martini Peppermint**



Gingerbread Martini



El **Gingerbread Martini** es una bebida deliciosa y festiva, perfecta para la temporada navideña. Aquí tienes los ingredientes necesarios:

Ingredientes

2 cucharadas de jengibre pelado y rallado grueso

2 ramitas de canela

4 clavos de olor enteros

¾ taza de azúcar

1/2 taza de galletas de jengibre trituradas

Hielo

2 cucharadas de helado de vainilla

1 onza de Baileys

1 onza de vodka

1/2 onza de Kahlúa

Nata montada, canela molida y galletas de jengibre (para servir)

Instrucciones

Prepara un almíbar de jengibre: En una cacerola pequeña a fuego medio-alto, hierva el jengibre, la canela, el clavo y 1½ tazas de agua. Baja el fuego a medio y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que el líquido se reduzca aproximadamente a la mitad, unos 20 minutos.

Agregar el azúcar: Añade el azúcar y revuelve hasta que se disuelva. Deja enfriar unos 10 minutos. Cuela la mezcla de azúcar con un colador de malla fina y reserva en un tazón pequeño (puedes preparar esto con 1 mes de antelación, guárdalo en un recipiente hermético y refrigéralo).

Montar el cóctel: Coloca las galletas trituradas en un plato pequeño y poco profundo. Vierte un poco del almíbar de jengibre en otro plato poco profundo. Sumerge el borde de una copa de martini en almíbar y luego sumérgelo en las galletas para cubrirlas.

Preparar la mezcla: En una coctelera llena de hielo, mezcla el helado, el Baileys, el vodka, el Kahlúa y 1/2 onza del sirope de jengibre. Tapa y agita vigorosamente hasta que el exterior de la coctelera esté muy frío, unos 20 segundos.

Servir: Cuela en las copas preparadas. Adorna con una generosa cucharada de nata montada y espolvorea con canela. Coloca con cuidado una galleta de jengibre en el cóctel.

Aperol Spritz



El **Aperol Spritz con arándanos** es una variante refrescante y afrutada del clásico Aperol Spritz. Aquí tienes los ingredientes necesarios:

Ingredientes

12 oz (360 ml) de Aperol
12 oz (360 ml) de zumo de arándano
Zumo de 1/2 naranja
20 oz (600 ml) de Prosecco
Hielo

Arándanos frescos, rodajas de naranja y ramitas de romero (para decorar)

Instrucciones

Preparar la mezcla: En una jarra, combina el Aperol, el zumo de arándano y el zumo de naranja.

Agregar el Prosecco: Añade el Prosecco y revuelve suavemente para combinar todos los ingredientes.

Servir: Llena las copas de vino con hielo y vierte la mezcla preparada.

Decoración: Decora cada copa con arándanos frescos, una rodaja de naranja y una ramita de romero.

Peppermint White Russian



Aquí tienes los ingredientes necesarios para preparar un delicioso **Peppermint White Russian**:

Ingredientes

Hielo

60 ml de vodka

45 ml de Kahlúa (licor de café)

15 ml de licor de menta (Peppermint schnapps)

30 ml de nata o leche entera

Una pizca de sal

Galletas de menta (Peppermint Patties), para decorar (opcional)

Instrucciones

Prepara el vaso: Llena un vaso bajo (old-fashioned) con hielo.

Agregar los licores: Vierte el vodka, el Kahlúa y el licor de menta sobre el hielo. Remueve suavemente para combinar.

Añadir la nata: Cubre la bebida con nata o leche entera.

Decoración final: Añade una pizca de sal y decora con galletas de menta, si lo deseas..

Sombrero de Papá Noel



El **Cóctel Sombrero de Papá Noel** es una bebida festiva y divertida, perfecta para celebrar la Navidad. Aquí tienes los ingredientes necesarios:

Ingredientes

1 cucharada de glaseado de vainilla (casero o comprado)

1/4 taza de hojuelas de coco endulzadas

1/2 taza de refresco de lima-limón

2 oz de zumo de lima fresco

2 oz de vodka

1 oz de granadina

Caramelos de menta (para decorar)

Instrucciones

Prepara el borde del vaso: Con una cuchara pequeña, esparce el glaseado de vainilla a lo largo del borde de una copa de martini, tanto por dentro como por fuera, cubriendo aproximadamente 1 cm del borde.

Cubrir con coco: En un plato pequeño lo suficientemente ancho como para que quepa la copa, vierte el coco. Sumerge la copa en el coco para cubrir el glaseado.

Preparar la mezcla: Agrega el refresco de lima-limón, el zumo de lima, el vodka y la granadina a la copa preparada. Revuelve suavemente para combinar.

Decorar: Adorna con un caramelo de menta.

Wassail



El **Wassail** es una bebida caliente y especiada tradicionalmente disfrutada durante las festividades. Aquí tienes los ingredientes necesarios:

Ingredientes

- 8 tazas de sidra de manzana
- 1 taza de zumo de naranja fresco
- 2 limones**, en rodajas (más para servir)
- 1 trozo de jengibre** (1,5 cm), pelado
- 1 bolsita de té negro
- 2 ramitas de canela** (más para servir)
- 6 vainas de cardamomo
- 5 clavos de olor enteros
- 3 bayas de pimienta de Jamaica
- 2 vainas enteras de anís estrellado** (más para servir)
- 1 pizca de nuez moscada fresca rallada
- Bourbon o brandy** (opcional, para servir)

Instrucciones

Preparar la mezcla: En una olla grande a fuego lento, hierva la sidra, el zumo de naranja, las rodajas de limón, el jengibre, la bolsita de té, las ramitas de canela, el cardamomo, el clavo de olor, las bayas de pimienta de Jamaica, el anís estrellado y la nuez moscada.

Infusionar las especias: Tapa y cocina a fuego lento hasta que las especias estén bien infusionadas, aproximadamente 1 hora.

Colar y servir: Cuela la mezcla a través de un colador de malla fina y sirve el wassail en tazas.

Añadir licor (opcional): Agrega 1½ oz de bourbon o brandy por taza, si lo deseas.

Decoración final: Adorna con rodajas de limón, una ramita de canela y anís estrellado.

Coquito



El **Coquito** es una bebida tradicional puertorriqueña, especialmente popular durante la temporada navideña. Aquí tienes los ingredientes necesarios:

Ingredientes

2 latas (445 ml cada una) de crema de coco (como Goya)

2 latas (355 ml cada una) de leche evaporada

1 taza (o más) de ron blanco

1 yema de huevo grande (opcional)

1/2 cucharadita de canela molida

1/2 cucharadita de extracto de vainilla

1/4 cucharadita de nuez moscada fresca rallada

Ramas de canela (para decorar)

Instrucciones

Preparar la mezcla: En una licuadora, mezcla la crema de coco, la leche evaporada, el ron, la yema de huevo (si se usa), la canela molida, el extracto de vainilla y la nuez moscada hasta que estén bien combinados, aproximadamente 1-2 minutos. Prueba y añade más ron si lo deseas.

Refrigerar: Vierte el coquito en un recipiente grande con tapa, cierra y refrigera hasta que esté bien frío, al menos 2 horas o hasta 4 días.

Servir: Antes de servir, revuelve bien para dispersar la canela y vierte en tazas pequeñas.

Adornar: Decora con nuez moscada rallada y una rama de canela.

Sangría de Manzana



Aquí tienes los ingredientes necesarios para preparar una refrescante **Sangría de Manzana y Arándanos**:

Ingredientes

1/2 taza de brandy

1/2 taza de arándanos enteros (y más para servir)

1/4 taza de manzanas finamente picadas (y más, en rodajas finas, para servir)

2 cucharadas de azúcar moreno

2-3 ramitas de canela (y más para servir)

1 botella (750 ml) de vino tinto

Hielo

355 ml de agua mineral o ginger ale

Instrucciones

Preparar la mezcla: En una jarra, combina el brandy, los arándanos, las manzanas, el azúcar moreno y las ramitas de canela.

Añadir el vino: Agrega el vino tinto y revuelve bien para combinar los ingredientes.

Refrigerar: Refrigera la mezcla durante al menos 2 horas o preferiblemente hasta 12 horas para que se infunda bien.

Servir: Llena una copa de vino con hielo, vierte la sangría hasta llenar tres cuartas partes del vaso y completa con agua mineral o ginger ale.

Decoración final: Adorna con arándanos, rodajas de manzana y una ramita de canela.

Glögg



El **Glögg** es una bebida caliente y especiada, muy popular en los países escandinavos durante la temporada navideña. Aquí tienes los ingredientes necesarios:

Ingredientes

12 granos de cardamomo, ligeramente triturados
5 clavos de olor enteros, ligeramente machacados
1 rama de canela, partida en trozos grandes y ligeramente triturada
1 y 1/2 cucharadita de nuez moscada fresca rallada
1 botella (750 ml) de vino tinto seco
1 taza de azúcar moreno
8 oz. (1 taza) de Marsala
4 oz. (1/2 taza) de ron blanco
Cáscara de 1 naranja, más 8 tiras de ralladura de naranja para servir
2 cucharadas de jengibre fresco, en rodajas finas
1/2 taza de pasas, divididas
1/4 taza de almendras laminadas, divididas

Instrucciones

Preparar las especias: En una olla grande a fuego medio, tuesta el cardamomo, el clavo, la canela y la nuez moscada, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén fragantes, unos 2 minutos.
Añadir los líquidos: Agrega el vino tinto, el azúcar moreno, el Marsala, el ron, la cáscara de naranja y el jengibre. Lleva a ebullición a fuego alto, luego reduce el fuego para mantener un hervor sutil pero constante, revolviendo ocasionalmente, hasta que el azúcar se disuelva, de 12 a 15 minutos.
Infusionar: Retira del fuego y deja reposar al menos 1 hora o hasta 4 horas.
Colar y calentar: Cuela la mezcla a través de un colador de malla fina y devuelve a la olla. Agrega 1/4 taza de pasas y 2 cucharadas de almendras y cocina a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, hasta que las pasas estén esponjosas, unos 5 minutos.
Servir: Divide el Glögg en tazas. Adorna con las pasas, las almendras restantes y la ralladura de naranja.

Martini de Chocolate



Aquí tienes los ingredientes necesarios para preparar un delicioso **Martini de Chocolate Congelado**:

Ingredientes

4 tazas (o más) de hielo

4 oz de Baileys

3 oz de vodka

1/2 taza de mezcla de chocolate a la taza

Nata montada (para servir)

Virutas de chocolate (para servir)

Instrucciones

Preparar la mezcla: En una licuadora, mezcla el hielo, el Baileys, el vodka y el chocolate a la taza hasta que quede suave. Agrega más hielo según sea necesario para espesar a tu gusto.

Servir: Vierte la mezcla en 2 copas.

Decorar: Cubre con nata montada y espolvorea con virutas de chocolate.

Martini de Galleta de Azúcar



Aquí tienes los ingredientes necesarios para preparar un delicioso **Martini de Galleta de Azúcar**:

Ingredientes

1/2 taza de leche entera
1/4 taza de Baileys
2 oz de vodka de vainilla
2 oz de Amaretto
Hielo

Para la decoración:

1/2 taza de glaseado de vainilla

1/4 taza de chips o fideos de azúcar (más 1 cucharadita)

Preparado para galletas de azúcar

Instrucciones

Precalentar el horno: Precalienta el horno a 175 °C y cubre una bandeja para hornear con papel de horno. Extiende la masa para galletas de azúcar.

Cortar y hornear las galletas: Con un cortador de galletas, corta las formas deseadas y luego coloca las galletas en la bandeja preparada. Hornea hasta que estén ligeramente doradas en los bordes, unos 12 minutos. Deja enfriar.

Preparar el borde del vaso: Con una cucharilla, extiende una fina capa de glaseado sobre el borde de dos copas de martini. Vierte ¼ de taza de chips en un plato pequeño y luego sumerge los bordes en chispas para cubrir el glaseado.

Mezclar los ingredientes: En una coctelera, combina la leche, el Baileys, el vodka y el Amaretto. Agrega hielo y agita hasta que esté frío.

Servir: Vierte en las copas preparadas y decora con una galleta.

Martini de Granada



Aquí tienes los ingredientes necesarios para preparar un delicioso **Martini de Granada**:

Ingredientes

1 cucharada de cristales de azúcar

1 limón, partido por la mitad

Hielo

2 oz de zumo de granada fresco

1 y 1/2 oz de vodka

1/2 oz de licor de naranja (Cointreau)

1/2 oz de zumo de limón fresco

Semillas de granada y ramitas de romero (para decorar)

Instrucciones

Prepara la copa: Coloca una copa de martini en el congelador durante 15 minutos, si lo deseas.

Cubrir el borde: Coloca el azúcar cristalizado en un plato poco profundo. Frota la mitad de un limón alrededor del borde de la copa de martini y luego sumérgelo en el azúcar.

Mezclar los ingredientes: Llena una coctelera con hielo. Agrega el zumo de granada, el vodka, el Cointreau y el zumo de limón. Agita vigorosamente hasta que el exterior de la coctelera esté helada, unos 20 segundos.

Servir y decorar: Cuela en la copa preparada. Adorna con semillas de granada y una ramita de romero.

Martini Peppermint



Aquí tienes los ingredientes necesarios para preparar un festivo y delicioso **Martini Peppermint**:

Ingredientes

1/2 taza de chips de chocolate semidulce, derretidos
1/4 taza de bastones de caramelo Peppermint, triturados
6 oz de licor de chocolate blanco
4 oz de vodka
2 oz de aguardiente de menta
2 cucharadas de nata
Hielo
3 bastones de caramelo pequeños (para decorar)

Instrucciones

Preparar el borde del vaso: Vierte el chocolate derretido en un plato poco profundo y coloca el caramelo triturado en otro plato poco profundo. Sumerge los bordes de las copas de martini primero en chocolate y luego en bastones de caramelo. Vierte el chocolate restante en el fondo de las copas y gíralas para cubrir 1/3 del fondo de las copas con chocolate. Mete las copas en el congelador mientras preparas la bebida.

Mezclar los ingredientes: Combina el licor de chocolate blanco, el vodka, el aguardiente de menta y la nata en una coctelera. Llénala hasta arriba con hielo y agita hasta que esté frío.

Servir y decorar: Sirve en las copas preparadas y decora con un bastón de caramelo..