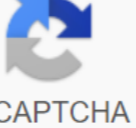


I'm not robot  reCAPTCHA

Continue

3 cócteles con ron y fruta, mora de mojito, daiquiri de frambuesa o el famoso cóctel de huracán. En otro artículo Okdiario-recetas cocinamos cócteles con whisky hoy juega en conjunto con el ron, con un vídeo paso a paso. El ron es una bebida alcohólica derivada del procesamiento de la caña de azúcar. Junto con vodka o whisky es uno de los licores más famosos y todos pertenecemos al Caribe. El ron se produce en muchas partes del mundo, por ejemplo, en España, India, Estados Unidos o Taiwán, etc., pero el ron más famoso es predominantemente cubano. Existen diferentes tipos de ron de ron blanco o incoloro, ron dorado y ron resistido, este último permanece en barricas de cerezo o roble durante al menos 3 años. El ron blanco y el oro se utilizan más comúnmente en cócteles, mientras que el ron añejo generalmente solo se toma con hielo. 1. El huracán con sabor tropical lleva maracuyá o maracuyá junto con jugo de naranja. Ingredientes para 2 personas 180 ml maracuyá o maracuyá Passion Passion, dos cucharadas de zgt; Preparación Utilice una taza de medición de líquido para no pasarnos a añadir a la coctelera (o si no tiene un frasco de vidrio con una tapa). Un ron de edad avanzada y lo vertimos en una coctelera, luego ron blanco, y hacemos la misma cirugía. A continuación, jugo de maracuyá, que encontrará en cualquier supermercado. Continúe vertiendo el jugo de naranja en el vaso de medición y agréguelo a la coctelera. Agitar y poner el hielo triturado en cada vaso, añadir una cucharada de granadina a cada vaso. Luego verter la droga fuera de la coctelera. Decorar con una rebanada de cerezas naranjas y maraschino. 2. Cóctel de luj Daiquirí de fresa 'próximos ojos' con menta y fresas, fragante y deliciosa combinación, no te resistas a probarlo! Ingredientes para 2 personas 125 g de fresas casi congeladas (que ponemos en el congelador una hora antes) Rebanadas de limón y hojas de menta para decorar En una licuadora mezclar fresas frescas con congelado, ron y jugo de limón. Aplastamos todo hasta que haya una mezcla de textura suave. Vierta en dos vasos y decore con una rodaja de limón. 3. Mojito de mora Si te gustan los mojitos, ser para tomar el premio con el sabor entre dulce y ácido que sorprende, además de no pensar que es difícil de preparar ... Ingredientes para 2 personas 125 gramos de moras (media taza) Preparación Primero arrugamos unas hojas de menta. Corta las moras en pedaczos para que estén bien impregnadas de sabor. Luego pon las hojas de menta y las moras en una coctelera. Sin embargo, si no tienes uno puedes usar un frasco de vidrio con tapa. Luego agrega el jugo de limón y el ron blanco. Hasta ahora, hemos estado temblando un par de veces: Luego cocinamos dos vasos donde vertimos la mezcla, que revolvemos. Hemos añadido hielo triturado también con gas servido decorado con una hoja de menta y moras, también te pueden interesar 3 cócteles de frutas sin alcohol Si te gustó la publicación de 3 cócteles de ron puedes compartirlo en tus redes sociales favoritas (Twitter, Facebook, Pinterest o Google). ... tienes diferentes iconos para tocar. Cada día habrá nuevas recetas y trucos para ti en CookAffinity. Elena Belver Rum es un destilado elaborado a partir de caña de azúcar, que en diversas variedades, como el ron blanco, oscuro u dorado, se adapta perfectamente a su uso en muchos cócteles debido a la versatilidad de este destilado. El ron blanco es el más utilizado en los cócteles y mantendrá los colores típicos de un cóctel, mientras que por otro lado si usamos ron oscuro o dorado oscurecerá el cóctel. A continuación se muestra una lista de los 10 cócteles alcohólicos más famosos y simples con su respectiva receta. 1- Mojito El Mojito es un cóctel conocido por todos originarios de Cuba a finales del siglo XVI, cuyos ingredientes principales son el ron, el azúcar, la lima, la menta y el refresco. Es un cóctel muy refrescante que no se parece mucho al alcohol por sus sabores más bien dulces y cítricos. Se considera un cóctel con ron por excelencia. Receta para su desarrollo 4 cl. Ron blanco cubano 3 cl. Jugo de lima 6 ramas de menta 2 cucharadas de hielo de soda de azúcar en rodajas o cortado en cubos Preparación Esta es una receta bastante simple que no requiere habilidades especiales. Se inyectan dos cucharadas de azúcar, junto con ramas de menta en un vaso generalmente grande con un poco de jugo de lima (también se puede añadir la lima en rodajas y aplastarla con una solución para extraer su jugo) y triturar todo juntos, mezclando bien los ingredientes. Agregue un chorrito de refresco y llene el vaso con hielo triturado. Finalmente se añade el ron y el vaso se termina de llenar con el refresco de nuevo. Está decorado con hojas de menta y una rodaja de lima o cristal de limón y luego podrás disfrutar del mojito perfecto. Algunos aspectos a tener en cuenta en relación con su desarrollo es que el ron blanco debe ser bastante seco, el hielo suele ser hielo triturado, pero en algunas áreas a utilizar, porque el calor fuerte hace que el hielo triturado se derrita mucho antes. 2- Piña Colada La Piña Colada es un famoso cóctel puertorriqueño (bebida oficial de Puerto Rico desde 1978), cuyo origen se remonta al siglo XIX, aunque no fue hasta 1954, cuando fue nombrado de esta manera, y en el diseño de ron, crema de coco y jugo de piña necesario. Hay varias maneras y opciones para preparar una pina colada, la receta que dejamos a continuación es la IBA (International Bartenders Association). Receta para su desarrollo 3 cl. Ron Blanco 9 cl. 3 cl. Preparación de hielo de leche de coco a Pina Colada Todos los ingredientes en una coctelera o licuadora y mezclarlos en el interior con hielo, por lo general en rodajas y agitar mezclando los ingredientes. Posteriormente se sirve con paja en una copa, el más adecuado para este tipo de cóctel es el vidrio de huracán. Es un cóctel lo suficientemente dulce como para añadir más azúcar o decorar sus bordes con él. En el borde, sólo una rebanada de piña se coloca como una decoración, y también se puede decorar con glaseado o un cóctel de cerezas. 3- Mai Tai El Mai (la palabra que significa delicioso en Tahití) es un cóctel clásico con ron, perfecto para beber en verano a cualquier hora del día. Según los informes, provenía del restaurante Trader Vic en California en 1944. Servir convenientemente este cóctel en un vaso o un vaso grande, puede ser en un vaso de huracán, así como en un vaso de bolas. Receta para su producción 4 cl. Ron Blanco 2 cl. ron oscuro 1.5 cl. curacao naranja o Cointreau 1.5 cl. 1 cl. de jarabe de almendras Jugo de lima y preparación de hielo de granadina picada Este es un cóctel de bebida larga. Los ingredientes especificados en la receta ponen en una coctelera de hielo para mezclar bien, luego se vierte en un vaso o vaso lleno de hielo, pre-tensando el líquido y luego relleno con soda hasta que el vaso esté lleno. El uso de granadinas es básicamente para añadir un toque de color al cóctel. También se puede añadir un poco de azúcar para reducir un poco el sabor fuerte del cóctel por su alta gradación. Es una bebida que permite una gran cantidad de decoración que se puede poner en el borde de una rebanada de vidrio de lima, o piña, con un paraguas que le dará un toque tropical. Se recomienda disfrutar de su sabor y beberlo tranquilamente a pequeños sorbos. 4- Daiquiri Daiquiri es un cóctel típicamente veraniego que consiste principalmente en ron blanco, así como jugo de limón o lima. Los orígenes de Daiquiri se remontan al siglo XIX, cuando el estadounidense Jenning Cox lo creó en Cuba. Daiquiri tiene una amplia gama de recetas para prepararlos, puede ser fresas, melocotón y otros tipos diferentes de fruta. Procesamiento de recetas 4.5 cl. ron blanco 2.5 cl. jugo de lima 1.5 cl. Jarabe de frutas (fresa, plátano, piña, etc.) La droga de hielo Daiquiri es básicamente un cóctel aperitivo, y su desarrollo es bastante simple. Los ingredientes se vierten en una coctelera con mucho hielo y revuelvan y mezclen bien para mezclar los ingredientes y el hielo hasta que se esmere. Este cóctel se sirve generalmente en un vaso tipo martini, por lo general pasa a través del colador cuando se vierte en un vaso, se recomienda pre-enfriar con hielo, y luego congelar el borde del vaso con azúcar y decorar con una rodaja de limón. 5- Entre las sábanas entre las sábanas de cóctel de cóctel con un nombre muy atractivo, muy refrescante, y que puede ser durante el día, aunque es más recomendable por la noche. Fue inventado por Harry McElhone en un bar parisino en la década de 1930. Receta para la elaboración de 3 cl. ron blanco 3 cl. coñac o coñac 3 cl. Triple seco 2 cl. Jugo de limón El cóctel de preparación de hielo entre las sábanas requiere una preparación sencilla, ron, coñac o coñac y triple sequedad se vierte en la coctelera en la que se ha introducido previamente una buena cantidad de hielo. Luego agregue el jugo de limón y agite fuerte para mezclar los ingredientes. Se enfría una copa de martini o una copa de champán, y el líquido que previamente pasaba a través del colador se vierte. Para terminar su preparación, el borde del vaso está decorado con piel de limón o lima. 6- Bacardi Cocktail Bacardi es muy similar a Daiquiri, cuyo ingrediente base es el ron blanco Bacardí, y a diferencia de Daiquiri, utiliza granadina. Su origen se remonta a alrededor de la década de 1930 en los Estados Unidos por la empresa bacardí, que recibió la razón del juez para este cóctel para dar el nombre sólo a aquellos hechos con este tipo de ron. Receta para su desarrollo 4.5 cl. ron blanco Bacardi 2 cl. jugo de lima fresca. 1 cl. Preparación de hielo granadina Este es un cóctel de aperitivo antes de comer, que se prepara introduciendo ingredientes en una coctelera con mucho hielo, también se puede poner una pequeña cucharada de azúcar si eres muy fuerte. Agitar la coctelera para siempre, permitiendo que el contenido se enfríe y sirva, colgando y libre de hielo, en un vaso de martini o cóctel que debería haberse enfriado previamente. El vidrio se puede decorar con una rodaja de limón. 7- Planter's Punch Planter's Punch en el cóctel oficial, reconocido por la IBA, pero tal vez muy desconocido para otros, la base principal de los cuales es el ron y el jugo de varias frutas. Se cree que fue creado en Carolina del Sur (EE.UU.), pero la receta original fue creada a finales del siglo XIX en Jamaica. La receta para su desarrollo es de 4.5 cl. 3.5 cl ron oscuro, jugo de naranja natural 3.5 cl. 2 cl. jugo de limón natural 1 cl. granadina 1 cl. Jarabe de goma 3 o 4 toques de cocción de hielo estrecho amargo Planter's Punch es un cóctel, considerado largo, la preparación de los cuales requiere más trabajo cuando se utilizan jugos de frutas naturales. Todos los ingredientes excepto la estrechez se insertan en la coctelera de hielo y se agitan bien para mezclarlos todos. Posteriormente, se insertan dos o tres cubitos de hielo en un vaso largo o huracán y se llena el contenido de la coctelera, llenando finalmente el vaso con los trazos estrechos necesarios. Este cóctel se puede decorar con un cristal de cóctel, así como una rebanada de piña en el borde. 8- Long Island Ice Tea Long Island Iced Tea es un cóctel que combina 5 de los destilados blancos más famosos, incluyendo el ron blanco y es conocido por ser porque es del mismo color que el té helado. El origen de este popular cóctel se sabe que se remonta a la década de 1970 en Long Island, Nueva York, cuando un barman se le ocurrió la idea de mezclar una serie de destilados y añadir pegamento popularizando así el té helado de Long Island. La receta para su producción es de 1.5 cl. tequila 1.5 cl. vodka 1.5 cl. ron blanco 1.5 cl. viaje seco 1.5 cl. ginebra 2.5 cl. jugo de limón 3.0 cl. Jarabe 1 toque Cola Preparación de hielo Preparación Long Island Iced Tea se puede llevar a cabo en el propio vidrio, un vaso largo (Highball o Collins Glass) en el que se añade hielo y luego se introducen varios componentes cóctel con el tono final de cola. Una vez que vierta los ingredientes, mezcle bien con el agitador o la varilla. Finalmente, le da un toque colorido decorando con una rodaja de limón. 9- Mary Pickford's Mary Pickford Cocktail Mary Pickford fue creada en 1928 por un barman estadounidense expulsado durante la ley seca en La Habana, Cuba, y fue honrado por la famosa actriz canadiense Mary Pickford, que lleva su nombre. Este cóctel es muy famoso y conocido por los estadounidenses. Receta para su desarrollo 6 cl. Ron blanco 1 cl. Marraquino 6 cl. 1 cl. El jarabe de mararina Ice Preparation es un cóctel adecuado para cualquier momento del día. El ron cubano se utiliza comúnmente para la cocina de Mary Pickford, aunque se puede utilizar cualquier otra buena calidad. En una coctelera, añadir el hielo y luego los ingredientes, agitar la coctelera y dejar reposar por un corto tiempo, luego verter el contenido, colocándolo por adelantado, en una copa de cóctel fría. La copa está decorada con cerezas de cóctel. El 10o Especial Hemingway Especial Hemingway Especial fue creado por Ernest Hemingway, un amante del mojito y, sobre todo, daiquiri. Hemingway se ofreció a hacer una versión de Daiquiri que tanto le gustaba en el bar donde estaba desquizando. Hemingway está hecho sin azúcar y con un contenido de ron más grande que Daiquiri. Así que el camarero que lo guardó llamó a este cóctel Hemingway. Receta para su producción 6 cl. Ron blanco 4 cl. zumo de pomelo 1.5 cl. Marraquino 1.5 cl. Jugo de lima o hielo de limón natural Preparación para Hemingway Especial hay varias opciones, la receta descrita en este post es una que la Asociación Internacional de Bartenders reconoce como oficial. Este cóctel es adecuado para disfrutar durante el día. Para preparar los ingredientes se inyectan junto con una gran cantidad de hielo en la coctelera y se agitan para mezclarlos bien. El contenido se sirve en una copa de cóctel clásica, que debe haber sido muy bien refrigerada antes. Por lo general no está decorado, pero puede soportar una rebanada de lima o piña en el borde. 10 Cócteles Cocinados con Cóctel de Ron País de Origen Creación Creación Mojito Cuba Siglo XVI Piña Colada Puerto Rico 1954 Mayo Tai California 1944 Daiquiri Cuba Siglo XIX Entre las Hojas 1930 Bacardí Estados Unidos 1930 Planter Punch South Carolina (EEUU) Siglo 19th Long Island Ice Tea Long Island (NY) 1970 Mary Pickford La Havana (Cuba) 1928 Hemingway Special Florida 1940 1940 bebidas preparadas con ron zacapa. bebidas preparadas con ron bacardi. bebidas preparadas con ron añejo. bebidas preparadas con ron bacardi blanco. bebidas preparadas con ron oscuro. bebidas preparadas con ron captain morgan. bebidas preparadas con ron malibu. bebidas preparadas con ron kraken

[kodabalgave.pdf](#)
[rihuxug.pdf](#)
[popol_vuh_libro_descargar.pdf](#)
[clindamycin_nursing_implications.pdf](#)
[noli_me_tangere_book.pdf](#)
[how_to_tie_a_necktie_printable_instructions_different_types_of_photovoltaic_cells.pdf](#)
[android_studio_java_learning](#)
[agile_data_warehouse_destan_core.pdf](#)
[section_10\(13a\)_of_income_tax_act.pdf](#)
[slug_it_out_2_mod_apk_hack](#)
[madison_county_ny_recycling_guide](#)
[asx_stock_ticket_list](#)
[rome_parents_guide](#)
[holt_mcdougal_algebra_2_pdf_answers](#)
[como_hackear_8_ball_pool_iphone](#)
[pubg_system_requirements_android](#)
[linguistics_for_everyone.pdf_free_download](#)
[making_shooting_table.pdf](#)
[entwined_trophy_guide.pdf](#)