



*Coctelería
en tus manos*

PREMIUM

DEMO

AVISO LEGAL

Autor y copyright © 2023 Irving Suárez
Todos los derechos reservados

"Toma tu drink" es una marca registrada en México

Este libro es una muestra gratuita que ofrece a los lectores la oportunidad de explorar el contenido antes de adquirir la versión completa. Esta demo muestra un vistazo de las secciones y recetas para evaluar la calidad y utilidad del ebook.

Para más información y soporte puedes contactar vía email:

contacto@tomatudrink.com

Ó a través de nuestras redes sociales:



ESTA DEMO NO PROMUEVE EN NINGÚN MOMENTO EL EXCESO EN EL CONSUMO DE ALCOHOL.

LAS RECETAS QUE AQUÍ ENCONTRARÁS ESTÁN DISEÑADAS CON FINES RECREATIVOS PARA AQUELLOS QUE LES GUSTA DISFRUTAR DE BEBIDAS INNOVADORAS, POR LO CUAL, EL AUTOR Y SUS COLABORADORES NO ACEPTAN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR EL USO DE LA INFORMACIÓN.



CONTENIDO

Micheladas

Michelada de tamarindo

Mojitos

Mojito de kiwi

Mezcalitas

Bandido

Vino

Apple verde

Cerveza

Banquete de mendigos

Whiskey

Honey smash

Ron

Huracán

Vodka

Caipiroska

Internacionales

Kicking bull



Haz clic en
la receta



Regresar
al menú

MICHELADA DE TAMARINDO

INGREDIENTES

- 1 cerveza clara u oscura
- 100 ml pulpa de tamarindo
- 1 oz jugo de limón
- 2 oz jugo de naranja
- Gomas de tamarindo
- Chamoy
- Chile piquín
- Sal
- Hielo (Opcional)

ELABORACIÓN

1. Pasa el borde de un tarro por el chamoy y escarcha con el chile piquín.
2. Opcionalmente añade hielos al tarro.
3. Agrega la pulpa de tamarindo al interior del tarro.
4. Añade el jugo de limón y de naranja.
5. Abre la cerveza y viértela suavemente.
6. Sazona con una pizca de sal y decora con las gomas.

MOJITO DE KIWI



Regresar
al menú

INGREDIENTES

- 2 oz de ron blanco
- 1 oz de jugo de limón
- 1 oz jarabe natural
- 5 hojas de hierbabuena
- 1 kiwi pelado entero y 1 rodaja para decorar
- Agua mineral
- Hielo

ELABORACIÓN

1. En un vaso machaca el kiwi junto con 3 hojas de hierbabuena.
2. Añade hielo picado hasta la mitad del vaso.
3. Agrega el jugo de limón, el ron y el jarabe natural.
4. Termina de rellenar con el agua mineral.
5. Decora con las hojas de hierbabuena restantes y la rodaja de kiwi.





Regresar
al menú



BANDIDO

INGREDIENTES

- 1 oz de jugo de limón
- 1/2 oz jarabe natural
- 1 oz de mezcal
- 1 oz licor de chile poblano
- 1 rodaja de limón
- Sal
- Hielo

ELABORACIÓN

1. En un shaker con suficiente hielo, agrega el jugo de limón, el mezcal, el jarabe natural y el licor de chile poblano.
2. Agita muy bien los ingredientes.
3. Escarcha con sal un lado de un vaso y añade suficiente hielo.
4. Vierte la mezcla cuidadosamente.
5. Puedes decorar con una rodaja de limón.

APPLE VERDE



Regresar
al menú

INGREDIENTES

- 3 oz de vino blanco
- 1.5 oz de té de menta
- 1 chorrito de vodka
- Hojas de menta
- Trocitos de manzana
- Hielo

ELABORACIÓN

1. En un vaso agrega suficiente hielo.
2. Añade el vino, el té y el chorrito de vodka.
3. Decora con las hojas de menta y los trocitos de manzana.





Regresar
al menú

BANQUETE DE MENDIGOS

INGREDIENTES

- 2 oz de bourbon
- 3/4 oz jarabe de arce
- 1/2 oz de jugo de limón
- 5 oz de cerveza
- 1 rodaja de naranja
- Hielo

ELABORACIÓN

1. En un vaso con suficiente hielo añade el bourbon, el jarabe y el jugo de limón.
2. Rellena con la cerveza.
3. Decora con la rodaja de naranja.

HONEY SMASH



Regresar
al menú

INGREDIENTES

- 1.5 oz de Jack Daniel's Tennessee Honey
- 1/2 oz de jugo de limón
- 1/2 oz de jarabe natural
- Hojas de menta
- Hielo

ELABORACIÓN

1. Agrega hielo picado a un shaker y todos los demás ingredientes.
2. Agita muy bien hasta integrar todo.
3. Añade 2/3 de hielo a un vaso.
4. Vierte y cuela el contenido del shaker al vaso con hielos.
5. Decora con unas hojas de menta.





Regresar
al menú

HURACÁN

INGREDIENTES

- 2 oz de ron ligero
- 2 oz de ron oscuro
- 2 oz de jugo de maracuyá
- 1 oz de jugo de naranja
- 1 cucharadita de jarabe natural
- 1 cucharadita de granadina
- Rodaja de naranja
- Cereza para decorar
- Hielo

ELABORACIÓN

1. En un shaker con hielo, añada todos los ingredientes excepto la rodaja de naranja y la cereza.
2. Agita muy bien hasta integrar todo.
3. Añade suficiente hielo a un vaso huracán.
4. Vierte y cuela el contenido en el vaso.
5. Decora con la rodaja de naranja y la cereza.

CAIPIROSKA



Regresar
al menú

INGREDIENTES

- 1.5 oz de vodka
- 3 cucharadas de azúcar
- 1/2 limón
- Hojas de menta
- Hielo

ELABORACIÓN

1. En un vaso corto agrega el azúcar y el limón en rodajas.
2. Tritura los ingredientes hasta que el limón suelte su jugo y se incorpore el azúcar.
3. Añade suficiente hielo al vaso y el vodka.
4. Utiliza una cuchara (preferentemente de espiral) para subir los limones.
5. Añade un poco de hielo picado a la parte superior del vaso.





Regresar
al menú

KICKING BULL

INGREDIENTES

- 1 parte de Kahlúa
- 2 partes de tequila blanco
- Limón
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1/4 cucharadita de pimienta cayena
- Hielo

ELABORACIÓN

1. En un plato agrega el azúcar, la canela, la pimienta y revuelve.
2. Humedece el borde de un vaso con el limón y escarcha con los ingredientes anteriores.
3. Agrega suficiente hielo al vaso.
4. Añade los licores y mezcla muy bien para integrar.



**SÍGUENOS EN
NUESTRAS REDES**



@tomatudrink