

upgrade

|| TRAVEL SMARTER ||

La última y nos vamos

El verano está a punto de terminar, pero todavía estás a tiempo de aprovechar la temporada. Tres mixólogos –de distintas coordenadas– nos comparten sus recetas para brindar por los últimos rayos de sol de la estación.

TEXTO ALAN AMPER ILUSTRACIÓN NACHO HUIZAR





INGREDIENTES

- 1 oz de ron Hamilton's Jamaican Black Rum
- 1 oz de ron Plantation 3 Star
- 0.5 oz de VSOP Armagnac
- 3 oz de jugo de naranja
- 2 oz de jugo de limón
- 0.5 oz de Grand Marnier
- 0.25 oz de horchata de almendra o cebada
- 1 oz de jarabe simple
- 4 oz de hielo triturado

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en una licuadora por cinco segundos a máxima velocidad. Servir sin colar en un vaso tiki y decorar con flores y una cáscara de naranja.



MIXÓLOGO: Martin Cate **INGREDIENTE:** Ron **BAR:** Smuggler's Cove, San Francisco, y False Idol, San Diego.

**CORONADO
LUAU SPECIAL**

MARTIN CATE tomó la receta del bar del emblemático Hotel del Coronado en San Diego, que solía tener un *tiki bar* llamado el Luau Room entre 1940 y 1970, cuando la euforia por todo lo *tiki* estaba en su máximo esplendor. La receta original data de 1962, pero Martin la trae al presente, justo en una época en la que el *tiki* está regresando.

PISCO Y
LAVANDA

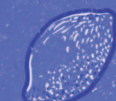


INGREDIENTES

- 1 oz de almíbar de lavanda
- 1 oz de jugo de limón
- 2 oz de pisco (Fede recomienda el peruano Portón o el chileno Mistral 35)
- Completar con refresco Shima de quínoa, que se puede reemplazar por agua quina.

PREPARACIÓN

Para el almíbar, usar una porción de azúcar y una de agua y ponerlas a hervir. Cuando esté en ebullición, revolver hasta que quede transparente. Agregar flores de lavanda (secas, orgánicas y comestibles). Se prepara directamente en el vaso: hay que usar vasos grandes, como una copa de vino sin tallo, y llenarlo con hielo en cubos. Agregar una pizca de bitters Angostura para terminar y revolver lentamente con una cuchara de plata o metal blanco plateado para integrar los sabores. Decorar con una cáscara de limón y flores de lavanda.



MIXÓLOGO: Federico Cuco **INGREDIENTE:** Pisco y lavanda **BAR:** Verne Cocktail Club, Buenos Aires.

**LA BANDA
DEL PISCO**

HACE ALGUNOS MESES, Federico viajó con algunos colegas a Chile para conocer las zonas productoras de pisco, y el grupo se autonombró "La banda del pisco". Cuando creó el coctel, Fede utilizó plantas de lavanda en flor y Shima, un refresco sorprendentemente saludable, pues se elabora con quínoa.



INGREDIENTES

- 1 oz de vodka Ketel One
- 1 oz de vino blanco seco (de preferencia, Riesling)
- 1 cucharada de mermelada de fresa
- el jugo de dos limones
- 1 tallo de apio
- 4 oz de hielo triturado



PREPARACIÓN

Revolver y servir directamente en el vaso. Cubrir con hielo triturado y decorar con menta, fresas, cáscara de limón y azúcar glass.



MIXÓLOGO: Jack Sotti INGREDIENTES: Vodka y vino blanco BAR: Boilermaker House, Melbourne

ETON COBBLER

LA RECETA ES una variación del clásico Sherry Cobbler que, como dice su nombre, se prepara con jerez y cáscaras de naranja. Para su versión, Jack optó por la mermelada para que el coctel se pueda preparar fácilmente en casa. Para los sabores, se inspiró en el Eton Mess, un postre típico británico que lleva fresas, merengue y nata.