

**José Luis Moya**

**GALERÍA DE  
CÓCTELES**

**50 cócteles para  
negra**

**VOL 4**



**Como persona**, ciertamente me dedico a muchas cosas, porque soy apasionado.

Me siento eternamente “*aprendiz de todo y sabedor de nada*”. Y aquí estoy, intentado “*ser siendo de camino*”, mientras dure la andadura y se pronuncien las arrugas en la frente.

**Pretendo y busco** ser feliz con aquello que tengo, y con lo que la vida me ha dado, que no es poco.

**Me gusta** mucho el cine de acción, me encanta *Sam Peckinpah, Meryl Streep, Dustin Hoffman, Luis Tosar*, etc. Intento escribir a ratos, casi siempre al alba, entre dos luces, reflexionar cada amanecer frente a una buena música y no precisamente clásica. Me encanta el Country, el Reggae, la música New Age, *Dyland, Kenny G*, y por supuesto: *Bandari*. No es por presumir, pero tendré más de 3000 cds.

Me entusiasma leer, fundamentalmente bibliografía de autoayuda. Y en los intermedios de la vida un cóctel, por supuesto, no cae mal si el trago se adapta a mi paladar.

La fotografía me priva tanto como la cocina. Eso de sentarme con los amigos frente a una mesa y compartir pan y vino... y lo que se tercie, son otra de mis pasiones...

**Confieso mis cosas no logradas** en la vida: Mis frustraciones...: me hubiera gustado haber sido cirujano, saber tocar el saxo, o al menos la flauta travesera. **Como persona inquieta**, hubiera deseado consagrarme como piloto para experimentar el hecho de volar libre...Pero simplemente mi estrella me dejó junto a los canchales de noria del presente, sin poder asir el arco iris... Por supuesto, sigo siendo eternamente aprendiz de todo y sabedor de pocas cosas ciertas...

**Como profesional**, me apasiona la docencia y he pasado por los acontecimientos educativos del niño y del adulto: desde la Estimulación temprana, al trabajo como profesor universitario durante más de 18 años. Sobre todo, me gusta hacer intentos para ser buen profesional, pues entiendo que estoy en perpetuo devenir...

Desde ésta óptica y **como psicólogo clínico**, sigo trabajando en la ayuda a las familias, a las parejas en conflicto, a los niños y a los adultos con problemas. Y la vida me ha traído aquí, y no se dónde se ha ido el tiempo.

**Desde la utopía**, sigo soñando cada día... aunque piso la tierra firme del presente. Apasionado de la docencia, **creo en la educación como obra de vida**.

**Soy** constante, tenaz e incansable en mi trabajo, en la consecución de mis logros de peregrino y autorealización antropológica. Todas las mañanas “*me meto pal cuerpo dos rayitas*”: optimismo y positivismo.

**Si tuviera que definirme** diría a secas que soy una esencia que cruza la vida en una existencia que intento vivir de forma consciente.

**En tanto llega la tarde** en los cuatro puntos cardinales, y la madurez de las arrugas en la frente, la rosa de los vientos me impulsa al optimismo, al vitalismo, a la esperanza de mejorar la vida propia, el mundo, los hombres, desde la insignificancia planetaria de uno mismo como profesional y como persona.

*“Vivo en el nº 7 – que diría Sabina – calle Melancolía... y quiero mudarme, hace años, al barrio de la alegría, pero siempre que lo intento ha salido ya el tranvía...en la escalera me siento....*

Y mi horizonte, hasta que se ponga el sol sobre la última playa: ser feliz desde la vida en plenitud.

*José Luis Moya Palacios*



**JOSÉ LUIS MOYA P.**

# **GALERÍA DE CÓCTELES**

**50 CÓCTELES PATA NEGRA**



**VOL. 4**



Recetas e imágenes  
uso privado.

## *Dedicataria:*

A TODOS MIS AMIGOS,  
PARA QUE LA VIDA,  
MIENTRAS VAMOS DE CAMINO,  
SEA UN AGRADABLE Y GRATIFICANTE  
TRAGO LARGO...





## **RECOPIACIÓN Y MONTAJE**

**JOSÉ LUIS MOYA**

# PROLOGO:

Queridos amigos:

Me he tomado la molestia de hacer un recopilatorio de 50 cócteles ricos, algunos de los cuales los he degustado ya a lo largo de tardes, noches y veladas. Todos, es mucho..., de momento, pero con el tiempo, todo se andará.

Merece la pena tenerlos a mano como prontuario para esas tardes que nos llegan los amigos a casa y sólo le puedes ofrecer los consabidos refrescos, martinis o cervezas de siempre.

Mientras escribía estas líneas en el porche de casa y sonaba en el aire música country, he saboreado un trago suave y largo de "agua de valencia". Uffffffffffffff...

Poco a poco, ha ido cayendo lánguida la tarde de primavera, y se ha puesto el sol...

He cambiado las melodías de los duros hombres de reses y caballos por la paz de un saxo...

Aquí estoy disfrutando del sabor a paz sentida con AFTR MIDNIGHT - GOLDEN SAXOPHONE y este refrescante trago de agua de Valencia, que irremediamente te transporta a otras latitudes de sueños, nostalgias y recuerdos... mientras el alma se arrastra por melancolías ya pretéritas...

1. You again / Heineken 3.09
2. Co-investment / Bannink/de wijs 4.43
3. A little thing / Bijster 4.10
4. Anak / Aquilar 6.18
5. La montagne/ Ferrat 5.05
6. There's no beginning / Bos 4.08
7. Joanna johnson / Nicodem /cox 5.15
8. That's what you'll get: Morris/Davids 5.16
9. Magdalena /Aaquilar 4.04
10. One more time: Bannink/Schmidt 4.02
11. Hey you / aquilar 2.54
12. I am / Aquilar 2.41
13. Sebastian j. macmillan square / Bos 4.15
14. Together / Aquilar 2.36

*Licensed from and manufactured by: Peter's Music Factory Haarlem - Holland for Ray's Music Holland. Sleeve design: Dennis G. Kloeth*

Probad, por favor, hacedme caso. Merece la pena la compañía de un saxo, cualquier tarde de primavera y un trago de terciopelo amarillo, que derrite sentimientos en el paladar, y deja paz y calma abrazadas al alma contra la luz de la noche....

*José Luis Moya Palacios*



# GALERÍA DE CÓCTELES



# 1. MOJITO CUBANO



## **Ingredientes:**

4 onzas de ron blanco  
4 onzas de soda o agua mineral  
2 cucharadas de azúcar  
1 taza de hielo picado  
1 ramita de hierbabuena (10/12 hojas)  
1 cucharada de jugo de limón

## **Preparación:**

Mezcle el jugo del limón, el ron, el azúcar, el hielo picado y la hierbabuena. Usando una cuchara mézclelo bien hasta que el azúcar se disuelva. Añada la soda o agua mineral. Sírvalo en vasos pequeños y adórnelo con hierbabuena.

NOTA : 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 2. PIÑA COLADA



### Ingredientes

Hielo  
Ron blanco  
Zumo de piña  
Batida de coco  
Piña natural

### Preparación

Ponemos en la coctelera los cubitos de hielo. Añadimos 4 partes (80 cc.) de zumo de piña, 2 partes (40 cc.) de batida de coco y 3 partes (60 cc.) de ron blanco. Cerramos la coctelera y la agitamos enérgicamente durante unos segundos hasta notar que la coctelera hace escarcha. Después, vertemos el cóctel en un vaso alto a través del colador y adornamos con un trozo de piña natural o en almíbar y una o dos pajitas.

Podemos cambiar la batida por leche de coco para que la Piña colada sea más suave y si queremos tomarla sin alcohol, mezclamos en la coctelera, hielo, leche de coco, zumo de piña y una cucharada de nata líquida. Tengo que decir que este cóctel también lo podemos preparar en una batidora (licuadora), para ello usaremos el hielo picado en vez de cubitos.

### 3. SANGRÍA



#### **Ingredientes:**

2 Botellas de Vino Tinto  
100 cc Brandy  
100 cc Triple Sec  
1 a 2 Naranjas sin cáscara cortadas en cubos  
1 a 2 Limones sin cáscara cortados en cubos  
3 a 4 Cucharadas grandes de Azúcar Flor

#### **Preparación:**

Poner las naranjas y limones en cubos a macerar en frío en algún recipiente, junto con el azúcar, el brandy y el triple sec por al menos una hora.

Después de esto, juntar los ingredientes anteriores con el vino en un Bowl. Agregar hielo. De acuerdo al gusto, se le puede agregar más brandy, triple sec y/o azúcar.

## 4. MARGARITA



### **Ingredientes:**

1/3 de tequila.

1/3 de cointreau.

1/3 de jugo de limón

Se moja el borde de la copa y se impregna en sal, y se sirve en copa alta con una rodaja de limón.

### **Preparación:**

Colocamos en una coctelera tres cubos de hielo y una cucharada sopera de azúcar. Luego le agregamos el Tequila, el Triple Seco y el zumo de limón.

Seguidamente tapamos la coctelera y la batimos enérgicamente hasta notar que la coctelera se escarcha. Y por último servimos el contenido en una copa de Margarita (o similar) con el borde espolvoreado con sal.

Una forma sencilla de usar este tipo de decoración con la sal es mojar el borde de la copa con zumo de limón, echamos la sal en un plato cualquiera y damos vuelta la copa sobre el plato para que la sal se pueda adherir a los bordes de nuestra copa. Al final colocamos una rodaja de limón en el borde para decorarlo.

## 5. SEX ON THE BEACH



### Ingredientes

Vodka (2 partes)  
Licor de melocotón (1 parte)  
Zumo de naranja (2 partes) si es natural mucho mejor  
Granadina (un chorrito)  
Cubitos de hielo  
Rodaja de naranja  
Cereza

### Preparación

Directamente en un vaso alto con cubitos de hielo.

- 1-. Añadimos 2 partes de vodka, 1 parte de licor de melocotón, 2 partes de zumo de naranja y un chorrito de granadina.
- 2-. Terminamos decorando con una rodaja de naranja, una pajita y una cereza.

En coctelera con 3 o 4 cubitos de hielo.

### OTRA ELABORACIÓN

- 1-. Ponemos 2 partes de vodka, 1 parte de licor de melocotón y 2 partes de zumo de naranja.
- 2-. Cerramos la coctelera y agitamos vigorosamente hasta que esta haga escarcha.
- 3-. Colocamos en un vaso alto unos cubitos de hielo.

4-. Vertemos en el vaso el combinado con la ayuda del colador para que no caiga la pulpa del zumo de naranja natural.

5-. Terminamos con un chorrito de granadina y decoramos con pajita, cereza y una rodaja de naranja.

Si gusta también se le puede añadir otro producto como el zumo de arándanos.

## 6. DAIQUIRI



### **Ingredientes:**

½ cucharita de azúcar  
1 ½ onzas de ron blanco  
½ onza de jugo de lima  
Preparación:

### **Hay dos formas de prepararlo:**

La mezcla se puede agitar mucho con hielo picado y colado en una copa de cóctel.  
También puede mezclarse con hielo en una batidora y servir en una copa de champaña con un pitillo corto.

NOTA : 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 7. TEQUILA SUNRISE



### Ingredientes

- Granadina
- Jugo de Naranja
- Tequila Blanco

### Elaboración de la receta

Vierta 1½ oz de Tequila Blanco, completa el vaso con Jugo de Naranja y luego agrega ½ oz de Granadina en un vaso alto lleno de cubos de hielo, remueva y disfrute.

NOTA : 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 8. DAIQUIRI DE FRESA



### **Ingredientes**

1 onza de Ron blanco

1/2 onza de jugo de limón

5 gotas de almíbar (agua y azúcar hervida hasta que tenga una consistencia ligeramente espesa)

2 onzas de zumo de Fresas

3 - 4 cubitos de Hielo.

### **Preparación:**

Se ponen los cubitos de hielo en una coctelera, se agrega el ron, el jugo de limón, el almíbar y el zumo de fresas.

### **Mezcle bien.**

Llene dos tercios de una copa de cóctel con hielo muy picado.

Vierta por encima la mezcla anterior.

Adorne con una rodaja de limón, media fresa y un sorbete.

## 9. MARTINI



### **Ingredientes:**

Gin: 80 cc  
Vermouth: 1 golpe  
Aceituna verde: 1  
Hielo

### **Preparación**

Una vez que cuentes con estos ingredientes podremos comenzar con la preparación de Martini siguiendo las siguientes instrucciones:

Poner el Gin y el Vermouth Dry en un vaso largo con hielo. Revolver (no agitar) rápidamente y colar inmediatamente a una copa de Martini (sí pasa un trozo de hielo al trago, sacarlo inmediatamente con una cucharita). Decorar con una aceituna verde dentro del trago.

## 10. COCO LOCO



### Ingredientes

- Coco Entero
- Ginebra
- Jugo de Limón
- Jugo de Piña
- Ron Blanco
- Sirope de azúcar (Almíbar)
- Tequila Blanco

### Elaboración:

Vierta dentro de 1 Coco con su Agua, 1 taza de hielo picado, 2oz de Tequila Blanco, 1oz de Ginebra, 1oz de Ron Blanco, 2oz de Jugo de Piña, 1 cucharadita de Almíbar y el Jugo de 1/2 Limón, remueva bien y disfrute.

## 11. BLUE LAGOON



### Ingredientes

- Curaçao Azul
- Limón
- Vodka

### Elaboración

En un vaso alto con hielo combine 1½oz de Vodka, ½oz de Curacao Azul y 3oz de Limonada (agua, azúcar y limón). Puede decorar con una cereza.

## 12. COSMOPOLITAN



### **Ingredientes**

45 ml de vodka canadiense  
15 ml de licor con sabor a naranja  
35 ml de zumo de arándanos  
15 ml de zumo de lima  
1 cáscara de naranja para decorar

### **Preparación**

Mezclar los ingredientes en un vaso de cóctel frío o en un vaso con hielo. Exprimir la cáscara de naranja para sacar el zumo y añadirlo a la bebida.

## 13. BAILEYS



### Ingredientes

- Amaretto (Licor de Almendras)
- Chocolate rallado
- Crema Irlandesa (Baileys®)
- Ron con Coco

### Preparación

Agite en la coctelera con hielo 1½oz de Crema Irlandesa Baileys, ¾oz de amaretto, ¾oz de Ron Blanco Saborizado de Coco. Cuele en una copa de martini y decore con chocolate rallado en el borde de la copa.

## 14. CUCARACHA (ESTA VA FLAMEADA)



### **Ingredientes:**

30 cc Tequila  
30 cc Licor de Café

### **Preparación:**

En un vaso de Tequila poner Licor de Café y agregar el Tequila hasta el borde del vaso suave y lentamente, tratando de que no se mezcle con el Licor de Café que está abajo. Prender fuego con un encendedor corriente (fósforos o encendedores de bencina no sirven), calentando la parte superior del trago (el licor tiene que tomar calor para poder encenderse) hasta que aparezca una llama de color azul en el trago (este proceso dura un par de minutos). Una vez que el trago tiene su hermosa llama de color azul, tomar una bombilla o sorbete, ponerla dentro del trago e inmediatamente beber todo el contenido antes de que el sorbete se queme.

## 15. PANTERA ROSA



### Ingredientes para 1 persona

1/3 medida de vodka  
1/3 medida de licor de frutilla  
1/3 media de Piña Colada  
Hielo

### Preparación

1-Vierta todos los ingredientes en una coctelera y agite enérgicamente hasta que se condense agua e el exterior

2-Sirva en una copa o vaso alto y disfrute de su bebida. Para darle mas colorido, si cuenta con dos fresitas, engánchelas a un palillo y déjelas caer en la copa

## 16. SAN FRANCISCO



### Ingredientes para 1 litro

Es un cóctel hecho a base de zumos de frutas, por lo que necesitaremos diferentes sabores como son de naranja, de limón, de piña, de melocotón y un poco de granadina o zumo de grosella en las siguientes proporciones:

500 ml. de zumo de naranja.

100 ml. de zumo de limón.

200 ml. de zumo de piña.

100 ml. de zumo de melocotón.

100 ml. de granadina o zumo de grosella.

Una naranja o limón cortadas en rodajas y algunas guindas rojas.

Hielos.

Azúcar.

### Preparación

Ponemos el zumo de naranja y el de limón en la coctelera, después de haber añadido los hielos y le vamos añadiendo el zumo de piña y melocotón además de la granadina o zumo de grosella.

Cerramos la coctelera y agitamos de forma rítmica con el fin de mezclar bien todos los zumos y que la granadina proporcione su particular toque de color rojizo y nos preparamos para servir.

## **Presentación**

Tomamos los vasos o copas donde vamos a servirlos y mojamos el borde con un poco de granadina o zumo de grosella y a continuación lo colocamos sobre el azúcar, que podemos poner sobre un plato. El azúcar quedará adherido al zumo de grosella o granadina y dará un aspecto escarchado con mucho estilo.

Una vez escarchados los vasos o copas, servimos el cóctel desde la coctelera y adornamos con una rodaja de limón o naranja puesta en el borde. También podemos poner en el fondo del vaso una guinda roja.

## 17. RUSO BLANCO



### Ingredientes

5 cubos de hielo  
1 oz kahlúa  
1 1/2 oz. de leche evaporada  
1 1/2 oz. de vodka  
1 cereza marrasquino  
cerezas

### Preparación

Ponga los cubos de hielo en un vaso old fashioned, añada el kahlua y la leche evaporada. Con una cucharilla de bar agregue el vodka, decore con la cereza y sirva con un removedor. Para preparar el cóctel ruso negro solo debe prescindir de la leche evaporada.

## 18. SUBMARINO



### Ingredientes

- Cerveza
- Tequila Blanco

### Preparación

Llene un shot con tequila y tenga listo un vaso largo lleno de cerveza. Para tomar deje caer el shot en el fondo del vaso y bébalo fondo blanco.

## 19. BLOODY MARY



### **Ingredientes**

2 partes de vodka  
6 partes de zumo de tomate  
5 o 6 hielos, 1 golpe de salsa tabasco  
2 golpes de salsa Perrins  
Pellizco de sal.  
Chorrito de zumo de limón  
Pizca de pimienta negra (opcional)

### **Decoración:**

ramita de apio verde.

### **Preparación del Bloody Mary**

Seleccionar los ingredientes.  
Tenerlos todos a mano para no tardar nada en preparar nuestro cóctel.

## 20. MANHATTAN



### **Ingredientes:**

2/3 Whisky canadiense  
1/3 de vermut seco  
Gotas de angostura  
1 aceituna verde  
Corteza de limón

### **Manhattan coctel:**

Ideal para tomar como aperitivo, puede ser seco o dulce según el tipo de vermut utilizado, se decora con una aceituna y una espiral de corteza de limón. Se sirve en copa de cóctel o Martini y se mezcla en vaso mezclador.

## 21. MICHELADA



### ingredientes

Cerveza fría  
Chile piquín en polvo  
1 rodaja de Limón  
Jugo de un Limón  
2 cdas de jugo maggy  
1 cda salsa inglesa  
1 cda de Salsa Tabasco  
Sal  
Hielo

### Preparación

Una vez que cuentes con estos ingredientes podremos comenzar con la preparación de Micheladas siguiendo las siguientes instrucciones:

Se escarcha (se adhiere) con sal, chile piquin y limón, el borde de un vaso largo o tarro. Luego, se le ponen los demás ingredientes, excepto la cerveza y se mezclan. Por último, se le agrega poco a poco la cerveza.

## 22. AGUA DE VALENCIA



### **Ingredientes:**

150 gr. de cualquier licor blanco o varios mezclados, excepto anís: Cointreau, Ginebra, Kirs, Ron, etc  
200 gr. de azúcar.  
3 naranjas en zumo.  
El jugo de un limón  
Una botella de cava o champán  
Una buena ración de cubitos de hielo

### **Preparación:**

Mezclar en un vaso todos los ingredientes. Incorporar los hielos y servir.

El Agua de Valencia se inventó en 1959 y es un combinado que lleva: champagne, zumo de naranja, azúcar, vodka y ginebra, aunque estos ingredientes pueden variar. Se suele servir en jarras pequeñas de varias raciones y se toma en copas anchas de cóctel. Suele pedirse en grupo.

## 23. PALOMA



### **Ingredientes:**

40ml de tequila  
60ml de agua mineral  
150ml de refresco de toronja  
sal  
zumo de limón  
hielo

### **Preparación:**

Se frota en el borde del vaso el limón para escarcharlo sobre un plato con sal. Se colocan 2 cubos de hielo en el vaso y se vierte el tequila, un poco de zumo de limón y una pizca de sal (al gusto), luego el agua mineral y por último el refresco de toronja.

## 24. BRANDY ALEXANDER



### **Ingredientes:**

Brandy: 30 cc  
Crema de Cacao: 30 cc  
Crema de leche: 30 cc  
Nuez Moscada

### **Preparación**

Una vez que cuentes con estos ingredientes podremos comenzar con la preparación de Brandy Alexander siguiendo las siguientes instrucciones:

Mezclar todos los ingredientes en una Coctelera con hielo, excepto la Nuez moscada. Batir y servir en copa de cocktail y poner sobre el trago una pizca de Nuez moscada.

## 25. BESO DE ANGEL



### **Ingredientes:**

- 1 y 1/2 caballitos de licor de cacao oscuro
- 1 y 1/2 caballitos de leche condensada o crema pastelera

### **Preparación:**

1. Verter licor de cacao obscuro en una copa jerezana.
2. Agregar lentamente y por el borde de la copa la leche o crema para separar colores.

## 26. VAMPIRO



### **Ingredientes**

Tequila  
Jugo de limón  
Refresco de toronja  
Sangrita  
Sal  
hielo

### **Preparación**

1-En un vaso mediano previamente escarchado con sal en su borde, y con hielo, agregar el tequila, el jugo de limón, el refresco de toronja y al ultimo la sangrita para que no haya necesidad de agitarlo.

2-Sírvalo rápidamente

## 28. RUSO NEGRO



### Ingredientes

- Licor de Café
- Vodka

### Preparación

En un vaso corto con hielo 1¼oz de Vodka Stanislafl y 1oz de Licor de Café. Remueva y disfrute. Puede decorar con una ramita de menta.

NOTA: 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 29. ZOMBIE



### Ingredientes:

Ron añejo 25 ml  
Ron blanco 25 ml  
Ron dorado 12 ml  
El zumo de 1/2 lima  
Zumo de piña 50 ml  
Licor de albaricoque 12 ml  
Azúcar glas 2 cucharaditas  
Cubitos de hielo picados 3  
Kiwi, guinda y piña (para decorar)

### Preparación

Paso 1: en una coctelera introducir el hielo, el ron añejo, blanco, dorado, el zumo de lima, de piña, el licor de albaricoque y el azúcar.

Paso 2: agitar muy bien y servir en copa ancha y fría.

Paso 3: decorar con frutas a su gusto.

## 30. TOM COLLINS



### Ingredientes

2 onzas de Gin

½ onza de Zumo de limón

¾ onza de Jarabe de Goma

Completar con Agua Gasificada

### Elaboración:

Colocar en el vaso Long Drink, 6 cubos de hielo y luego todos los ingredientes en el orden que indica la receta. Otra forma de preparar este trago es la siguiente; Antes de colocar el hielo, se puede agregar el gin, el zumo de limón y el jarabe de goma, para diluirlos con la ayuda de la cucharilla de bar y de esa forma se homogenizar los insumos, luego de ese procedimiento, se le agrega el hielo y el agua gasificada.

NOTA: 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 31. COCONUT TEQUILA



### Ingredientes

$\frac{3}{4}$  oz tequila  
 $\frac{1}{4}$  oz calahua  
1 oz jugo de naranja  
 $\frac{1}{4}$  oz jugo de limón  
 $\frac{1}{2}$  oz marrasquino  
 $\frac{1}{2}$  taza de hielo frappe

### Preparación

Batir a baja velocidad durante 10 a 15 segundos, servir en copa previamente enfriada.

### COCONUT TEQUILA II:

$\frac{1}{4}$  oz tequila  
 $\frac{1}{2}$  oz calahua  
 $\frac{1}{2}$  oz concentrado cereza  
jugo de  $\frac{1}{2}$  limón  
hielo  
completar con soda.

NOTA : 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 32. PARIS DE NOCHE



### **Ingredientes**

1 ½ onzas de coñac  
Refresco de cola  
Hielo  
Copa coñaquera globo

### **Preparación**

En la copa con hielo agregue el coñac y termine de llenar con el refresco de cola a punto de sifón.

NOTA: 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 33. MAI TAI



### Ingredientes

2 onzas de ron blanco  
2 onzas de ron dorado  
1 onza de jugo de limón  
1 onza de granadina  
1 onza de Triple Sec  
1 botellita de soda  
4 hielos

### Preparación:

Coloque los hielos en un vaso largo. Vierta los rones, el jugo de limón y la granadina; agregue la soda hasta casi llenar el vaso. Decore con una rebanada de limón y una cereza.

NOTA: 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 34. MEDIAS DE SEDA



### **Ingredientes:**

- 1 oz. de Ginebra
- 1 ½ oz de Leche Evaporada.
- ¼ oz. de Jarabe de Granadina
- Hielos

### **Preparación:**

Licúe los hielos con la leche evaporada, en una copa josefina ponga la ginebra, agregue el hielo licuado con la leche, vierta lentamente el jarabe de granadina y agite hasta obtener un color rosa uniforme en la bebida, para adornar coloque una cereza pinchada en un palillo.

NOTA : 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 35. SOMBRERO



### **Ingredientes:**

- 1 onza de kahlúa
- 1 onza de Leche evaporada
- 1 cubito de Hielo (opcional)

### **Preparación**

Se prepara directamente en la copa. Si desea le agrega el hielo.  
Ha recibido 292 puntos

NOTA : 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 36. COLA DE LAGARTO



### COLA DE LAGARTO I:

#### Ingredientes

Vodka,  
Menta Verde,  
Jugo Piña,  
Toronja,  
Golpe de Granadina  
Servir en vaso normal.

### COLA DE LAGARTO II:

1 oz ginebra,  
½ oz menta verde  
Agua quina en vaso normal.

NOTA : 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 37. BAHAMA MAMA



### Ingredientes

- 1 ½ onza de Ron Blanco
- 1 onza de Malibú
- 3 onzas de Jugo de Naranja
- 3 onzas de Jugo de Piña
- ½ onza de Jarabe de Goma
- ½ onza de Zumo de limón
- ½ onza de Jarabe de Granadina

### Preparación

Colocar en una coctelera todos los ingredientes con 4 cubos de hielo y batir. Luego colocar en la copa Huracán 4 cubos de hielo y servir. Lo que deben saber, es que este cóctel tiene variantes, por ejemplo; se puede cambiar el jugo de naranja o el jugo piña por jugo de cramberry...

NOTA : 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 39. JULEPE DE MENTA (MINT JULEP)



---

### Ingredientes

6 cl de whisky Bourbon  
4 Ramitas de menta fresca  
1 Cucharada de azúcar (jarabe de azúcar o jarabe de menta simple)  
2 Cucharadas de agua  
Hielo picado

Medidas a tener en cuenta: 1 oz = 30 ml = 3 cl

### Preparación

Poner las hojas de menta, el agua y el azúcar (jarabe de azúcar o jarabe de menta simple) en un vaso o una taza de julepe, vaso old fashioned, o un recipiente similar.

Machacar con ayuda de un mortero o una cucharilla las hojas de menta, el agua y el azúcar hasta que el azúcar se disuelva.

Añadir el whisky Bourbon, y remover con una cucharilla de bar, seguidamente llenar el vaso con hielo picado y volver ha remover hasta que una capa helada (escarcha) se desarrolle en el exterior de la copa, (esta capa helada será más visible en una taza de metal que en el vidrio).

Adornar con hojas de menta adicionales o con un ramo de menta, y servir inmediatamente.

## 40. VESPER MARTINI



### Ingredientes

3 oz ginebra Gordon's

1 oz 50% (100 grados) Stolichnaya vodka

1/2 oz Lillet Blanc

1/8 de cucharadita (o menos) de polvo de quinina ó 2 pizcas de amargos.

Cuele en una copa de cóctel helada y girar una generosa muestra de corte delgada de cáscara de limón por encima.

Desde luego, uno de los más exquisitamente elegantes cócteles...claro que el sabor también es toda una aventura.

Agitar (no remover) con un montón de hielo picado.

Medidas a tener en cuenta: 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 41. BULL



### Ingredientes

- Vodka
- Cerveza
- Ginebra
- Jarabe de Goma (Almíbar)
- Jugo de Limón
- Ron Oscuro
- Triple Sec

### Preparación

En un bool. agregue vodka, 1 Onza de Jarabe de Goma, ½ Onza de Ron, ½ Onza de Ginebra, ½ Onza de Cointreau. Jugo de ½ limón Hielo Rellene con Cerveza y coloque frutas picadas.

## 42. ALFONSO XIII



### **Ingredientes**

Porciones: 1

1 ½ onzas de licor de café

1 ½ onzas de leche evaporada

Hielo

### **Preparación**

Preparación: 5 mins

1. Mezcla muy bien el licor de café y la leche evaporada y sirve en un vaso con hielo.

Medidas a tener en cuenta: 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 43. MARACUYÁ SOUR



### Ingredientes

Dos onzas de Pisco  
1 onza de jarabe de goma  
Una onza de zumo de maracuyá  
½ Clara de huevo  
4-5 cubitos de hielo

### Preparación

Verter en la coctelera el pisco junto con el jarabe de goma, el zumo de maracuyá y la clara de huevo acompañado de los cubos de hielo.  
Batir enérgicamente durante 15 segundos.  
Servir la mezcla en la copa previamente enfriada.  
Decorar la mezcla con una gota de angostura al centro del contenido...

Medidas a tener en cuenta: 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 44. BLUE MARGARITA



### Ingredientes

2 onzas de tequila blanco.  
1 onza de curacao azul.  
½ onza de jarabe de goma.  
½ onza de zumo de limón.  
4-5 cubos de hielo.

### Preparación:

Enfriar la copa  
Verter ingredientes en la coctelera junto con todo el hielo y agitar enérgicamente. (15 segundos)  
Decorar la copa con sal y rodaja de limón.

Medidas a tener en cuenta: 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 45. VERMOUTH ON THE ROCKS



### **Ingredientes**

2 onzas de vermouth tinto.  
5-6 Cubos de hielo.  
1 marrasquino

### **Preparación**

Depositar los cubos de hielo en el vaso  
Verter el vermouth  
Decorar la bebida con media rodaja de naranja dentro del vaso y u marrasquino sobre el contenido.

Medidas a tener en cuenta: 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 46. MACHU PICCHU



### Ingredientes

1 onza de pisco  
1 onza de menta  
5 onzas de jugo de naranja  
1 onza de jarabe de granadina  
Hielo

### Preparación:

Rellenar la copa con hielo hasta el borde.  
Agregar la granadina y dejar correr hasta que llegue al fondo de la copa.  
Verter suavemente el jugo de naranja para que no se mezcle con la granadina.  
En un vaso a parte mezclar el pisco con el licor de menta.  
Depositar la mezcla de pisco con la menta en la copa, ayudándonos con una cuchara para evitar que el contenido se entremesque con el jugo de la naranja.  
Adornar.

Medidas a tener en cuenta: 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 47. TEQUILA SUNRISE



### Ingredientes

2 onzas de tequila  
½ onza de jarabe de granadina  
6 onzas de jugo de naranja  
5-6 cubos de hielo

### Preparación

Verter el tequila en la copa  
Agregar los cubos de hielo  
Verter el jugo de naranja  
Agregar la granadina  
Remover suavemente con la cuchara larga para que la granadina se mezcle levemente con el contenido  
Decorar con media rodaja de naranja incrustada con una sombrilla al bode del vaso.

Medidas a tener en cuenta: 1 oz = 30 ml = 3 cl

## 48. PINEAPPLE –DAIQUIRI



### **Ingredientes:**

4 cl. de ron Bacardí  
Zumo de medio limón  
2 cucharadas de azúcar  
media taza de hielo picado

### **Preparación:**

- Ponga en la batidora el ron, la piña, el zumo del limón, el hielo y las dos cucharadas de azúcar.
- Mézclelo de 10 a 20 segundos.
- Sírvalo en copa de cóctel adornado con un trozo de piña.

## 49. SAN JUAN



### Ingredientes:

4 cl. de ron Bacardí black  
1 cl. de zumo de piña  
1 cl. de sirope de granadina  
1 cl. de zumo de limón o naranja  
cubitos de hielo

### Preparación:

- Mezcle todos los ingredientes en un vaso mezclador y cuélelo.
- Sírvalo en una copa de cóctel



**COINTREAU**

## COINTREAU POLITAN

Mezclar en la coctelera con cubitos de hielo:

5 cl. de Cointreau

3 cl. de zumo de arándano

2 cl. de zumo de limón

1 cascara de naranja

• Servir en copa cocktail helada.

[www.cointreau.com](http://www.cointreau.com)



**FIN**

José Luis Moya





Nací tierra adentro, en Castilla, en el único verano del 48.  
Crecí soñando el mar sobre una llanura de espumas para las espigas.  
Mientras cruzaban el cielo, de parte a parte las cigüeñas, abrí los ojos.  
Horas de sol. Mañanas de domingo. Días columpiados sobre el tiempo de la tierra virgen. Sabor primero de aquellos besos de madre...mantequilla y pan con miel, zapatos de charol... y en las mejillas, agua fresca de colonia.  
Una sonrisa, una niña de ojos grandes; pelo hecho trenzas, las tardes de cine al aire. Sueños de miradas, cerezas en las manos en aquellos caminos hacia las primaveras del alma.  
Campanas para la primera comunión. Azucenas sobre un traje de la Orden de Calatrava.  
Piel tostada, noches de estrellas bajo los pinos. En las playas de nadie, arriar cometas al viento. Girasoles y maíces para un año más.  
Crecer junto a los árboles del silencio, cruzar el punte de la vida, hasta la madurez de las arrugas en la frente y no saber dónde te ha traído el tiempo.  
Aquí estoy, aquí he llegado, y tengo todas las nostalgias de ayer en mis bolsillos.  
Días, noches, aprendiz de todo sin saber apenas nada.  
Escritor a ratos libres. Ojos quemados al lado de las madrugadas, graffitis de niebla y humo. Trenes que parten. Lágrimas. Pañuelos preñados de adiós.  
Tengo una oración atada a la rosa de los vientos; labios ajados de carmín en servilletas de papel. Claveles marchitos que arrojan sobre la playa los amaneceres del mar.  
Peregriné con hambre y pasión los días que me dieron para vivir. Por el camino de las mimbres, dejé prendido el dolor y el amor. Y en las noches de frío, ginebra y ron, las pisadas quedaron esparcidas por toda la ciudad.  
Tierra de maíces cortados. Cosecha de sarmientos. Hoy sólo frutas y manzanas bajo el heno. Hortensias azules en el jardín.  
De regreso, por las junturas de los años, ya solo escribo en el viento nostalgias, y sobre el río de la vida, deposito barcos de papel camino de la mar.  
Aquí vivo, aquí me quedo, anclado a mi melancolía, en la boardilla de los años vencidos.  
Aguardo la última luz del alba, en la playa de las campanas, y sueño la ruta de las gaviotas abrazado al mundo. Todos los sueños dentro, y los dedos... arañando con sed las ganas de de seguir viviendo.

*José Luis Moya Palacios*



卷之四