

JOSÉ LUIS MOYA

MIS  
CÓCTELES

VOL 2



**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 universitarios 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*





# MIS CÓCOTELES





Recetas e imágenes de uso privado.

## *Dedicatoria:*

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





# **MONTAJE Y FOTOGRAFÍA**

**JOSÉ LUIS MOYA**



# ETIMOLOGÍA





# CÓCTEL

Bebida alcohólica que se prepara mezclando licores con jugos u otros ingredientes.





Un cóctel o coctel (del inglés cocktail) es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas en determinadas proporciones, que contiene por lo general, uno o más tipos de bebidas alcohólicas, junto a otros ingredientes, generalmente jugos, frutas miel, leche o crema, especias, etc. También son ingredientes comunes de los cócteles las bebidas carbónicas o refrescos sin alcohol, la soda y el agua tónica. Estas bebidas están servidas por personas llamadas barman (del inglés bartender).

**LA COCTELERÍA** es el estudio de la relación entre las bebidas, las frutas, las flores, las hierbas, los helados y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido, por distintos métodos de preparación.

Los procesos de preparación son:

- Construidos (directos)
- Efervescencia
- Flambeado (Flambé)
- Licuados
- Mixeología
- Macerados
- Removidos

Uno de los estudios socio-culturales en la coctelería es la diferente preferencia de bebidas entre hombres y mujeres: las mujeres prefieren los cócteles más dulces y con copas más delicadas, por este motivo prefieren los cócteles efervescentes, licuados o estilo martinis. Los hombres, por el contrario, prefieren los cócteles secos, fuertes o ácidos y en copas muy masculinas (con formas rectas o circulares, mas no ovaladas), son amantes de los cócteles construidos y mixeados.

La coincidencia de ambos se encuentra en los cócteles macerados (mojito, caipiriña, caipirosca o los mix de Johnnie Walker).





## TIPOS DE PREPARACIÓN

La división más clara se centra en si se sirven secos o alargados (con agua u otro líquido), de esta forma se tiene los "soft drinks" o los "long drinks". El instrumento imprescindible para su elaboración es la coctelera. La diversidad de los cócteles es muy grande y pueden, no obstante, dividirse en:

**Directo:** cuando los ingredientes se mezclan directamente en la copa, dentro de estos tenemos la subcategoría de puosse-café, que son las mezclas por capas, por ejemplo el B'52.

**Refrescado:** se pone hielo en la copa y se mezclan los ingredientes en la coctelera con la ayuda de un removedor o una cuchara bailarina.

**Batido:** preparación clásica en coctelera, por ejemplo el Pink Panther.

**Licuditos:** preparación en licuadora.

**Frozen:** Son los cócteles preparados en la licuadora con hielo molido, para obtener una consistencia parecida a la de un helado, por ejemplo: daiquiri o margarita.

**Flambeado:** son las combinaciones en cuya preparación se prende fuego.

# DIVERSIDAD DE CÓCTELES



# CLASIFICACIÓN DE LOS CÓCTELES

**Cócteles aperitivos:** sus fórmulas están compuestas de frutas que se caractericen por ser cítricas; tales como la maracuyá, el kiwi, la mandarina, la naranja, el limón, la toronja o pomelo y las uvas. Estos cócteles deben ser cortos y poco dulces.

**Cócteles digestivos:** sus fórmulas están compuestas por sabores dulces y son cortos. La principal función de estos cócteles es que facilitan la digestión de los alimentos. Se pueden preparar a base de jarabe de cereza, granadina, melocotón, fresa, tamarindo, crema de leche y helados.

**Cócteles reconstituyentes:** son aquellos que contienen elementos nutritivos como puede ser salsa de tomate, un ejemplo claro es el Bloody Mary.

**Cócteles de media tarde:** son aquellos que se sirven entre comidas.

**Cócteles refrescantes:** generalmente son aquellos que emplean zumos de frutas sin contenido alcohólico alguno.

**Cócteles de invierno:** son aquellos que utilizan licores de alta graduación alcohólica apropiada para esa época del año. Se pueden preparar con otros productos calóricos como el chocolate, el café, et



# CLASIFICACIÓN SEGÚN EL SABOR

- **Dulce.** Son los preferidos a media mañana o como postre tras las comidas. Suele emplear refrescos de cola o naranja, así como bebidas de té.
- **Seco.** Los refrescos con notas cítricas o los amargos como el bitter son los más apropiados para este tipo de cócteles, que incorporan ingredientes con aromas intensos y fuertes.
- **Cítrico.** Sus ingredientes principales son los refrescos y las frutas de limón, naranja o lima. Se toman sobre todo entre platos.
- **Amargo.** Suelen utilizar bebidas refrescantes como el bitter o la tónica. naranja, así como bebidas de té.



## CLASIFICACIÓN **SEGÚN TEXTURA**



- **Cre moso.** Son sobre todo cócteles nutritivos que utilizan ingredientes como helados o yema de huevo. Habitualmente se toman como postre.
- **Gaseoso.** Son muy ligeros y se suelen emplean para acompañar las comidas.
- **Granizado.** Es muy refrescante, sobre todo para épocas de mucho calor como el verano. Los granizados suelen ser tragos cortos para evitar que el hielo se deshaga y estropee la mezcla.
- **Suave.** Mezcla frutas y especias con refrescos de cola o naranja que dejan una agradable sensación en el paladar.

## CLASIFICACIÓN SEGÚN ESTILO DE CÓCTEL

- Clásico. Es el que emplea una coctelera de tres cuerpos, la más utilizada en España. Dentro del estilo clásico se puede hacer en forma de uve, en zigzag lineal, en rotación y traslación o con movimiento de muñeca.
- Moderno. Emplea botellas con dosificadores.
- Tropical. Utiliza una batidora o licuadora y luego se sirve en el cristal en forma de nieve.
- Americano. Emplea la coctelera de dos cuerpos, que tiene una parte de cristal y otra metálica. Mezcla los ingredientes y filtra el líquido después.
- Creativo o estilo libre. Es el más llamativo porque mueven en el aire todos los instrumentos que utiliza, desde las botellas y los vasos hasta la coctelera.



## CLASIFICACIÓN SEGÚN TIPO DE CÓCTEL



- Tragos largos. Se sirven en copas o vasos altos. Están pensados para disfrutar de forma relajada.
- Tragos cortos. Tienen menos cantidad que los tragos largos y, por eso, se sirven en cristales más pequeños.

## DECORACIÓN

La decoración de los cócteles debe ser estimulante y atractiva, jamás extravagante. En general los cócteles refrescantes con base en frutas permiten más elementos decorativos que los otros tipos de bebidas.

Se recomienda disponer siempre de cerezas marrasquino, aceitunas, guindas, limones, naranjas y otras frutas de temporada.

En cambio, las manzanas, peras y bananos son productos oxidantes y requieren de rápida manipulación para evitar que se oscurezcan; para minimizar este efecto es necesario humedecerlas con un poco de zumo de limón.



# DIFERENCIA ENTRE ORNAMENTO Y DECORACIÓN

**Ornamento:** el ornamento se trata de un adorno que se le puede aplicar a un cóctel, pero que influye directamente en el sabor de éste. Teniendo como ejemplo las gotas de amargo de angostura que se aplica sobre un Pisco Sour.

**Adorno:** es el detalle con el que se presenta un cóctel, a pesar de ser comestible no influye en absoluto en el sabor del mismo. Como por ejemplo la rodaja de limón al borde de la copa de una Caipirinha.

**Decoración:** es un adorno no comestible usado para la coctelería, que no influye en el sabor del cóctel; siendo utilizado como elemento estético o para alguna función específica. Por ejemplo las cañitas y demás que llevan algunas bebidas como el tequila sunrise





## CÓCTELES MÁS FAMOSOS

- Alexander
- Agua de Valencia
- Bloody Mary
- Caipiriña
- Pisco
- Caipiroska
- Chilcano
- Colombia (cóctel)
- Cosmopolitan
- Cubalibre
- Daiquiri
- Destornillador
- Dry martini
- Gin-tonic
- Long Island Iced Tea
- Margarita
- Manhattan
- Mojito
- Negroni
- Old fashioned
- Piña colada
- Pisco sour
- Rebjito
- Red Margaret
- San Francisco
- Sangría
- Tequila sunrise
- Terremoto
- Tom Collins



# GALERÍA DE CÓCTELES







**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# ALBA

## Ingredientes:

2 cucharadas de azúcar

2 cl Zumo de limón

2 hojas de albahaca

6 cl Zumo de piña

8 cl Vichy Catalán®

hielo troceado

## Preparación:

- 1) Añadimos el azúcar, el zumo de limón y la albahaca directamente en un vaso y machacamos un poco con la ayuda de una cucharilla imperial para despertar bien el sabor y el aroma de la albahaca.
- 2) Añadimos el zumo de piña y el Vichy catalán directamente en el vaso y removemos con suavidad, para que se mezclen bien, todos los ingredientes del cóctel.
- 3) Terminamos el cóctel añadiendo el hielo troceado y lo enfriamos removiéndolo lentamente y lo servimos.

## Decoración:

Decoramos nuestro cóctel Alba con una ramita de albahaca, frutos rojos y lo acompañamos con un par de cañitas.

Elaboración: Directo



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# AMARETTO SOUR

## Ingredientes:

- 50 cc Amaretto
- 15 cc Jugo de Limón
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1 medidas de Granadina  
(1 medida = 60 cm<sup>3</sup>)

## Preparacion:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de sour.



JOSÉ LUIS  
MOYA

# AMERICANO

## Ingredientes:

- 1 medida (30 ml) de Campari
- 1 medida (30 ml) de vermouth dulce
- soda

## Preparación:

Vierte el Campari y vermouth dulce en un vaso alto con hielo y revuelve. Cubre con agua de soda y adorna con un giro de cuña de naranja o limón.

Sirve en vaso Highball



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# BACARDI COCKTAIL

## Ingredientes del Bacardí

- \*2/3 de Ron Bacardí
- \*1/3 de jugo de limón
- \*Un chorrito de granadina
- \*Hielo picado

## Preparación del Bacardí

Colocamos hielo en la coctelera y en la copa, enfriamos la copa y agregamos los ingredientes en la coctelera; batimos hasta que se integren y se enfríen. Quitamos el hielo de la copa cocktail y servimos la preparación. Decoramos nuestro Bacardi Cocktail y con una rodaja de limón y presentamos.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# BELLINI

## Ingredientes

Para preparar un Bellini, necesitarás:

2 partes de Champagne.

1 parte de puré de durazno.

## Preparación

La preparación es muy sencilla y se necesita un vaso de champagne para donde, luego de poner las dos partes del champagne (en realidad la receta original es con el vino espumante italiano Prosecco) debemos colocar el puré de durazno blanco (que también puedes hacer con duraznos naturales licuados).



JOSÉ LUIS  
MOYA

# BLACK RUSSIAN

## Ingredientes Black Russian :

50 ml Vodka (una medida)

20 ml Licor de Café

## Decoración del Cocktail :

Ninguna

## Preparación Black Russian :

Colocamos abundante hielo en el vaso y vertimos la medida de Vodka y el Licor de Café en el vaso Old Fashion.

Podemos servir nuestro trago Black Russian con un sorbito o removedor.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# CHAMPAN COCKTAIL

## INGREDIENTES

9 partes de champagne brut

1 parte de cognac

2 gotas de marraschino

1 terrón de azúcar

1 gajo de limón o una rodaja de naranja



JOSÉ LUIS  
MOYA

# DAIKIRY

50 gramos de azúcar (1 medida)

50 gramos de ron blanco (1 medida)

150 gramos de hielo (5 medidas)

50 gramos de jugo de limón (1 medida)

Se mezcla en licuadora unos 20 segundos y se le añade el hielo mezclando otros 10 segundos para romperlo pero no se muele, es decir que quedan algunas rocas de hielo.

# DAIKIRY DE FRESA

## Ingredientes:

- 50 ml. ron blanco
- Cubitos de hielo
- 4 o 5 fresas
- 10 ml. concentrado de lima
- Azúcar
- Un chorrito de concentrado de fresa

## Preparación:

Antes de preparar el daiquiri, os recomendamos ir enfriando las copas donde vayamos a servirlo. Para ello las podéis rellenar de cubitos de hielo y se remueven con una cucharilla, para que la copa se enfríe bien.

Seleccionamos unas fresas que tengan buena vista, las lavamos y las metemos en el vaso de la batidora.

Añadimos varios cubitos de hielo, una cucharada de azúcar, el ron blanco y el concentrado de fresa (si no tenemos, utilizamos un mayor número de fresas naturales).





## MILKSHAKE MANZANA

### Ingredientes:

Manzana

1/2 limón (zumo)

3/4 litro leche

4 bolas helado de vainilla

2 cucharadas de miel

Canela molida

### Preparación:

Colocar la manzana junto al helado de vainilla, la leche y el zumo de limón en un bol para batir.

Batir 1 minuto hasta que esté espumoso.

Colocar la miel y seguir batiendo unos segundos.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# DRY MARTINI

## INGREDIENTES

4 partes de Vermouth Blanco Seco

1 parte de Gin

2 aceitunas deshuesadas

1 trozo de corteza de limón

Hielo al gusto

## PREPARACIÓN

Antes de empezar a preparar tu Dry Martini, enfría bien todos los elementos que vayas a usar (incluidas las copas y las bebidas con alcohol: Ginebra y Vermut.

El buen Dry Martini se prepara directamente sobre la copa. Sirve el hielo, con la copa muy fría, para que no se deshaga antes de tiempo.

Añade una parte de gin (puedes usar un vaso de chupito como medida). La mejor ginebra para un Dry Martini clásico es la Tanqueray Rangpur.

Con mucha suavidad, para que no se mezcle todavía, sirve 4 partes de vermut (tiene que ser blanco seco).

El vermouth más utilizado para el Dry Martini es, precisamente, el Martini Bianco Dry.

Añade las 2 aceitunas, deshuesadas pero no rellenas, y remueve el cóctel con un palillo o sorbete.

Una vez removido, haz un twist con piel de limón sobre la copa de cóctel (es decir, retuerce la piel como si la escurrieras con la parte amarilla mirando hacia la copa). ¡Ya tienes tu Dry Martini!

Es conveniente pelar la piel de limón justo antes de preparar el cóctel, y puedes añadirla o no a la copa, una vez hecho el "twist"



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# FRECH AIR

## Ingredientes

- \* 2 partes de vodka Absolut Citron
- \* 1 parte de Malibú
- \* Zumo de naranja ( Piña en algún caso)
- \* Zumo de uva (mosto)

## Preparación

Introducir todos los ingredientes en un vaso ancho con hielo picado. Decorar con una peladura de naranja y una cereza o piña. Servir con pajitas.



JOSÉ LUIS  
MOYA

# GIN FIZZ

## Ingredientes:

5 cl Ginebra  
3 cl Zumo de limón  
1 cl Azúcar líquido  
6 cl Soda

## Preparación:

- 1) Añadimos la ginebra, el zumo de limón y el azúcar líquido en la coctelera con hielo y agitamos enérgicamente.
- 2) Filtramos la mezcla y la servimos en un vaso largo con hielo.
- 3) Completamos el cóctel con soda.
- 4) Servimos nuestro Gin Fizz acompañado de una pajita.

## Decoración:

Decoramos el cóctel con una rodaja de limón y una guinda roja opcional.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# GRASS HOPPER

## Ingredientes

Hielo

45ml de crema de menta verde

30ml de crema de cacao blanca

60ml de nata líquida

1 guinda

Menta fresca

## Preparación

Verter el hielo, la crema de menta, la crema de cacao y la nata líquida en la coctelera. Agitar bien.

Colar en la copa.

Decorar con una guinda y unas hojas de menta fresca.

## VARIANTES DEL COCKTAIL GRASSHOPPER:

Frozen Grasshopper: meter los ingredientes y hielo en la licuadora.

Vodka Grasshopper o Flying Grasshopper: sustituir la nata líquida por Vodka.

Brown Grasshopper: añadiéndole café.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# LONG ISLAND BEBERLY HILLS

## Ingredientes

15 ml de Ron blanco

15 ml Vodka

15 ml Gin

15 ml Tequila blanco

7,5 jugo fresco de limón

1/2 botella de agua tónica

Hielo

## Preparación

Servir los ingredientes en vaso largo.

El agua tónica se agrega al final



JOSÉ LUIS  
MOYA

# LONG ISLAND ICED TEA

15 ml de Ron blanco

15 ml Vodka

15 ml Gin

15 ml Tequila dorado

15 ml Curacao triple seco

15 jugo fresco de limón

5 cubos de hielo

Coca cola



JOSÉ LUIS  
MOYA

# 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.

## Como se prepara:

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 energicamente 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.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# MIMOSA

## INGREDIENTES

½ parte de champán

½ parte de zumo natural de naranja

Azúcar

1 guinda

## ELABORACIÓN

En una copa alta de Champán que esté previamente fría, se escarcha su borde en azúcar y zumo de naranja, se vierte el zumo de naranja hasta la mitad de la copa y se termina de rellenar la copa con la champán. Posteriormente se adorna la copa con unos gajos de naranja y con una pinza añadimos en el fondo de la copa una guinda. Servir muy frío.

Se considera como un cóctel afrodisíaco.



JOSÉ LUIS  
MOYA

# MOJITO

## Ingredientes:

12 cl. de ron blanco

12 cl. 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.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# NEGRONI

## INGREDIENTES

2 cl. de Gin .

2 cl. de Martini rosso.

2 cl. de Campari.

NOTA: Las proporciones son 1/3 de cada componente. Las cantidades indicadas son sólo un ejemplo.

## PREPARACIÓN

En un vaso ancho y bajo (ej. Old Fashioned) ponemos, con la ayuda de unas pinzas, de 2 a 4 hielos.

Ponemos el gin, el Martini rosso y el Campari en el vaso.

Mezclamos bien con una cuchara mezcladora.

Para decorar podemos utilizar 2 unidades de medias rodajas de naranja.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# PINK LADY

## INGREDIENTES

1 y 1/2 medida de ginebra London Dry

1/2 zumo de limón

Jarabe de Granadina

La clara de un huevo

## PREPARACIÓN

Lo primero que tendréis que hacer será partir del limón por la mitad y exprimir el zumo.

Abrid un huevo y coged solo la clara.

En la coctelera, poned los cubitos de hielo, la ginebra, el zumo de limón, un chorrito de jarabe de granadina y una cucharadita de clara de huevo.

Agitad y servid en copa de cóctel.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# 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.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# ROB ROY

## Ingredientes

75 ml de whisky

30 ml de Vermouth dulce

2 gotas de Amargo de Angostura

15 ml de jugo de cerezas marrasquino

1 cáscara de limón

## Preparación

Utilice un vaso mezclador previamente enfriado.

Para enfriar el vaso, vierta una taza de hielo y revuelva con una cuchara por unos segundos, tire el hielo y escurra muy bien para que no quede agua.

A continuación, agregue todos los ingredientes, mezcle con una cucharilla larga y vierta en una copa para martín.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# SAN FRANCISCO

## Ingredientes

Hielo

20ml Zumo de naranja

20ml Zumo de limón

20ml Zumo de piña

20ml Zumo de melocotón

15ml de Granadina

Azúcar

1 rodaja de limón o naranja

## Preparación

Escarchar previamente el borde del vaso con granadina y azúcar.

Poner el hielo y los zumos en el vaso.

Añadir la granadina.

Decorar con una rodaja de limón o naranja.



# 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 seco, por al menos, una hora.

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

# 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 o corte de fresa.

En coctelera con 3 o 4 cubitos de hielo.

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.



# WHITE LADY

## Ingredientes

2 partes de ginebra  
1 parte de Triple sec (Cointreau)  
1 parte de zumo de limón  
Azúcar  
Guindas (una por copa)

## Preparación

En un plato echamos Cointreau y en otro azúcar, de esta manera podemos bordear las copas de cocktail, primero en el plato de Cointreau y luego en el azúcar.

Llenamos la coctelera con hielo, y echamos la ginebra, el Cointreau, el zumo de limón (preferiblemente exprimido directamente) y una cucharadita de azúcar.

Colocamos una guinda roja en cada copa, preferiblemente atrevasamos la guinda con media pajita.

Agitamos la coctelera y echamos el contenido en las copas.

Hacer un corte a una rodaja de limón y colocarla en la copa.



JOSÉ LUIS  
MOYA



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# TEQUILA SUNRISE

## Ingredientes

Cubitos de hielo, 60 ml de tequila, 180 ml de zumo de naranja, 1 chorro de granadina. Para decorar 1 rodaja de naranja y una cereza en almíbar (ahora frescas no hay).

## Elaboración

Empezamos añadiendo los hielos en un vaso largo de long drink. Después ponemos el tequila y zumo de naranja natural hasta arriba (casi).

Añadimos la granadina y esperamos a que decante y vaya al fondo.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# VESPER

## Ingredientes

3 partes de Ginebra

1 parte de Vodka

1/2 de Kina Lillet, que ahora se llama Lillet Blanc.(ver nota)

## Preparación

Mezclado, no agitado.

Servir en una copa fría.

Decorar con una aceituna y una filigrana de limón.



**Nota:** Kina Lillet es una bebida a base de vino que lleva quinina en el mismo. Kina se refiere a la Kina Kina (quinquina), árbol de donde viene la quinina. De hecho, en los días James Bond era muy amarga y toda la bebida sabía bastante amarga. Se cambió la fórmula a mediados de los años 80, y ahora lo que se refiere a "Lillet Blanc" y "Lillet Rouge". Están realizados en Podensac, en Francia. Técnicamente se trata de "vinos de aperitivo francés". Se trata de una mezcla de vino de uvas, naranjas, cáscaras de naranja y la quinina. Vermut, por otra parte, es un vino fortificado - es decir, vino fortalecido con alcohol. A continuación, se añade las hierbas y especias.



**JOSÉ LUIS  
MOYA**

# WHISKY SOUR

## Ingredientes

40 ml de zumo de limón,  
80 ml de bourbon whisky,  
2 cucharaditas de azúcar  
Como decoración una guinda verde o roja.  
Hielo

## Elaboración

Primero ponemos el zumo de limón, el whisky y el azúcar en la coctelera y removemos hasta disolver bien el azúcar.

Añadimos hielo, unos 6 o 7 cubitos de hielo, cerramos y agitamos con energía hasta notar que el ruido cambia, como si los cubitos se hubiesen roto.

Servimos el cóctel en la copa donde hemos puesto una guinda verde o roja.



JOSÉ LUIS  
MOYA

# WHITE RUSSIAN

## INGREDIENTES

Licor de café

30 ml aproximadamente de vodka

22 ml aproximadamente de leche evaporada

## PREPARACIÓN

Se vierte el licor de café y el vodka directamente en un vaso de whisky, (vaso bajo y ancho) lleno de hielo. Verter la nata fresca para que flote en la superficie y remover lentamente.

Como con todos los cócteles, existen numerosas maneras de preparación, variando según la receta y el estilo personal de cada barman. Las versiones más comunes han determinado las cantidades de vodka o de licor de café. También es muy frecuente agitar la nata para conseguir una capa algo espesa en la superficie o añadir algo de nuez moscada. Es importante indicar que Kahlúa es la marca de licor de café más comúnmente asociada al ruso blanco, debido en parte a su cierta generalización como licor de café, llegando incluso a describir la preparación de este cóctel en la etiqueta trasera de la botella.



**GLOSARIO**

Trago largo: mezcla con o sin alcohol, se sirve siempre frío en vaso grande. Trago corto: mezcla más alcoholizada, en vasos más pequeños.

Cóctel: mezcla de aguardientes o licores con otros elementos auxiliares, siempre frío. Cobbler: trago largo, poco alcohol, frutas, refrescante.

Collins: trago largo, zumo de limón, alcohol, se sirve con paja. Cooler: trago largo, poco alcohol y mucha soda, ideal en verano.

Crustas: son cócteles servidos en copas altas, que se escarchan previamente, humedeciéndoles el filo con jugo de limón y haciéndolo girar sobre azúcar granulada.

Cup: trago largo, a base de vino, champán, etc., y frutas, se prepara con antelación en un recipiente grande de cristal o plata y se sirven con cucharón en vasitos apropiados.-

Daisy: trago corto a base de aguardiente, limón y soda, se sirve helado en copa.

Egg-nogg: a base de leche, huevo y alcohol. Reconfortante, se toma frío o caliente. Fix: trago corto con zumos de frutas y alcohol, se toma a media tarde.

Fizz: mezcla a base de zumo de limón y alcohol, excelente en ayunas.

Flip: trago corto de huevo, aguardiente, coñac, etc. se sirve caliente, indicado para desayuno o merienda.

Highball: trago largo, aparte de alcohol, lleva siempre hielo y una bebida gaseosa.

Julep: lleva siempre el aditamento de menta fresca o hierbabuena, se sirve en vaso mediano. perfecto en verano.

Punch: trago largo, de origen inglés, con limón y azúcar; se sirve con agua caliente, o té, canela y rón: el clásico, antes se flambeaba.

Sangaree: trago corto de aguardiente u otro alcohol y nuez moscada, es bebida tropical. Sling: alcohol, zumo de limón y azúcar, muy refrescante.

Sour: trago corto de alcohol, zumo de frutas, azúcar, soda y una cereza.

Toddy: trago largo a base de ginebra, whisky o ron, con especias, azúcar y agua caliente normalmente, aunque se puede preferir frío.



**DIRECCIONES DE  
INTERNET**

<http://cocteles.variaditos.com/coctel-fresh-martini-receta-y-preparacion>

<http://www.cordonnegroblackcocktailscollection.com/>

<http://www.javierdelasmueles.com/thedryshop/es/>

<http://www.vadecocteles.com/>

<http://thecocktaildrink.com/recetas-cocktails-faciles/>

<http://www.coctelesycopas.com/>

<http://www.euroresidentes.com/Recetas/cocteles/recetas-cocteles.htm>

<http://www.coctelesfaciles.com/>

<http://www.foxlife.tv/ar/television/cocina/3-minutos-con-ines-de-los-santos/recetas/>

<http://www.micoctel.net/>

<http://wikipedal.org/Categor%C3%ADa:Cocktails>

<http://bebidasycoccteles.com/cocteles-con-alcohol>

<http://piponet.eresmas.com/Paginas/Cocktail.htm>

<http://cocteles-julia.blogspot.com.es/>

<http://www.mycoctel.com/>

<http://mycoctel.blogspot.com.es/search/label/Frutas>

<http://www.ecured.cu/index.php/Archivo:Sazerac.jpg>

<http://www.lostragos.com/>

<http://www.barycopas.com/cat/cocteles>

<http://www.bebidasytragos.com/>

- <http://es.wikipedia.org/wiki/C%C3%B3ctel>

<http://bebidasycocteles.com/coctel-de-frutas>

<http://tutrago.com/buscatragos.aspx?Ingrediente=19>

<http://www.theginblog.es/2010/10/preparacion-gin-tonic-perfecto-zuidam.html>

<http://coctelesytragos.blogspot.com.es/>



**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 punto 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 buhardilla 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  
seguir viviendo.

*José Luis Moya Palacios*



新編  
新編