

JOSE LUIS MOYA

**CÓCTELES
SIN
ALCOHOL**

VOL 3

COCTELES SIN ALCOHOL



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 autorrealización 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



Recetas e imágenes
de uso privado.



**CÓCTELES
SIN ALCOHOL**

Dedicataria:

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



SELECCIÓN Y MONTAJE

JOSÉ LUIS MOYA

PORTADA

Aquí estamos, de regreso, frente al mar de tantos años, con un cóctel de frutas sin alcohol entre las manos y el corazón lleno de recuerdos.

Sucede, a veces, que retornas, a los mismos tiempos de los días, a los cangilones de noria, a los lugares ya vividos, a los espacios donde fuiste feliz.

Y el mismo mar, los mismos sueños,... las túnicas del agua, la sal, el perfume del aire y las rosas... y el mismo cielo de gaviotas...

Mientras saboreas un trago fresco de frutas hecho de ternura y aromas tropicales, recuerdas tus escritos pretéritos en esta misma orilla.

Sueña el mar otros caminos, sin tiempos ni costuras.
La sal y el agua laten dentro. Zurce el cielo nuevos terciopelos.
Los ojos, salpicados de luz y girasoles, habitan esperanzas.
Voy y vengo por la playa de los días, y el sol de las palmeras...
Regreso siempre a golpe de rumbos equidistantes.
Y mueren las palabras en la arena,
como sucumben las tablas de barcos en la orilla...,
con «todo el mar dentro».....

Atrás los sueños, el camino, los sentimientos del mar y el aire. Y un saxo que desparrama en el aire sentimientos...¹
Sentado en esta mesa de mármol frente al agua, como ayer, desgranas, uno a uno, tus días de de sol y nubes, tus otras noches de labios de carmín. Y sin darte cuenta, el envés del tiempo te ha dejado en el naufragio de esta orilla.
Cada amanecer, enhilas aquellos poemas amarillos de ayer, escritos en servilletas de papel...
Y sueñas... y recuerdas... las horas de tus singladuras...

¹ MOMENTS IN LOVE: LATE NIGHT SAX

1. JEALOUS GUY (J. Lennon) 2. WHEN I NEED YOU (A. Hammond/C.B. Sager) 3. I GUESS THAT'S WHY THEY CALL IT (E.John/B. Taupin/D. Johnstone) 4. I WRITE THE SONGS (B. Johnston) 5. KILLING ME SOFTLY (C. Fox/n. Gimble) 6. CRYING (R. Orbison/J. Mielson) 7. SEA OF HEARTBREAK (David/Hampton) 8. WE'VE GOT TONIGHT (B. Segar) 9. RED RED WINE (N. Diamond) 10. STAY WITH ME TILL (J.Tzuke) 11. JUST THE WAY YOU ARE (B.Joel) 12. MANDY (S. English/R. Kerr) 13. MY WAY (J. Revaux/C. Francois/G. Thibault/P. Anka) 14. SEND IN THE CLOWNS (Sondheim)

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

...El último cubata al final de la calle,... aquel hambre de amanecer aferrado a la rosa de los vientos,... el despertar en una playa de arenas solitarias junto a una botella de vodka.... los claveles ajados que regalaste y que arroja el mar de madrugada... Los ojos ebrios de horizonte y ron... escudriñan el pretérito...

Te fuiste en aquel tren de niebla...

Cruzaste las cúpulas del cielo y los océanos...

Y hoy aquí, solo, cansado de días y mareas, de nuevo frente al mar, como marino que regresa a tierra firme con la vejez en los bolsillos...

Cosechaste paisajes de cielo y girasoles, arenas calientes, lunas de media noche, vuelo de gaviotas en el viento de los mástiles...

Bebiste la vida a tragos largos, y en cada puerto, agotaste el tequila que te dieron, el ron y el aguardiente de aquellas noches del verano...

Un álbum de melancolías acurrucadas junto a la bitácora del tiempo, marcó tu rumbo bajo las noches de estrellas...

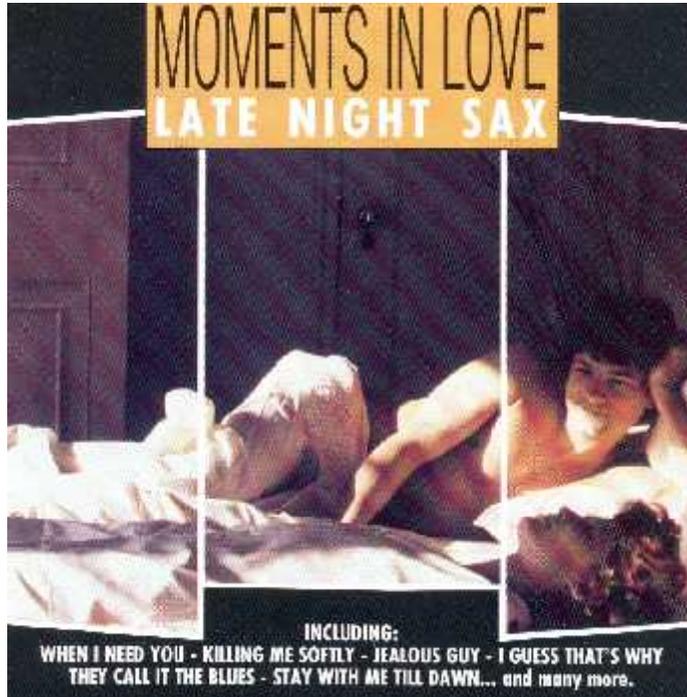
Entretejiste playas de arena blanca y romeros, para tu llegada a puerto... y nadie te esperaba en el muelle a tu regreso...

Por el camino de las lilas te desangraste de amores imposibles, mientras, un saxo, cada noche, derretía quemaduras y soledades en el alma.

El sol del cielo, con susurros de adiós, fue marcando surcos hondos en tu frente cuando cesó la brisa de los mares.

De taberna en taberna, quisiste comprar más tiempo para vivir, y se hizo tarde en los cangilones de noria.

Hoy sin mástiles ni velas, a corazón abierto, derrotado por la vida que se va, aquí estas en la bahía de las horas, en los crócalos del mar, frente a la misma mesa de mármol, la mirada en el horizonte, viendo pasar los días, y abrazando una primavera más.



Mientras saboreaba un cóctel de limón y escribía, me acompañaba este disco que marida muy bien con los sentimientos de prólogo

MOMENTS IN LOVE: LATE NIGHT SAX

1. JEALOUS GUY (J. Lennon)
2. WHEN I NEED YOU (A. Hammond/C.B. Sager)
3. I GUESS THAT'S WHY THEY CALL IT (E.John/B. Taupin/D. Johnstone)
4. I WRITE THE SONGS (B. Johnston)
5. KILLING ME SOFTLY (C. Fox/n. Gimble)
6. CRYING (R. Orbison/J. Melson)
7. SEA OF HEARTBREAK (David/Hampton)
8. WE'VE GOT TONIGHT (B. Segar)
9. RED RED WINE (N.Diamond)
10. STAY WITH ME TILL (J.Tzuke)
11. JUST THE WAY YOU ARE (B.Joel)
12. MANDY (S. English/R. Kerr)
13. MY WAY (J. Revaux/C. Francois/G. Thibault/P. Anka)
14. SEND IN THE CLOWNS (Sondheim)

Licensed from and manufactured by Peter's Music Factory Haarlem - Holland

for Ray's Music Holland. Sleeve design: Dennis G. Klaeth

Los **cócteles sin alcohol** (o *“mocktails”*) son siempre una buena **alternativa** para disfrutar de un **ambiente festivo de manera responsable**. Los **cócteles sin alcohol** están muchas veces destinados a **conductores, mujeres embarazadas, niños, intolerantes al alcohol**, etc. de manera que también puedan disfrutar de un **buen cóctel** sin correr **riesgo alguno**.

En este trabajo veremos una serie de **recetas de cócteles sin alcohol** que nos harán volver de alguna manera a la **infancia**.

Los **cócteles sin alcohol** se elaboran a base de **zumos y jugos de fruta fresca, hielo, refrescos**, y algunos también contienen **cremas, helado, hierbas o especias**. Esto hace que den también mucho juego y podamos encontrar **recetas de cócteles sin alcohol** en **múltiples variedades**: congelados, calientes, gaseosos, cremosos, aromáticos, etc. y, directos al vaso, mezclados, batidos o licuados.

Existe un **amplio rango** de **recetas específicas** de **cócteles sin alcohol**, pero también pueden elaborarse **a partir de cócteles con alcohol**, por ejemplo:

- Cualquier sabor del **Daiquiri** puede convertirse en **versión “sin alcohol”**, simplemente con cualquier jugo de frutas, hielo, zumo de lima y azúcar.



- Cualquier sabor del **Daiquiri** puede convertirse en **versión “sin alcohol”**, simplemente con jugo de frutas, hielo, zumo de lima y azúcar.

- Una **Nada Colada** tiene los **mismos ingredientes** que la tradicional **Piña Colada**, solo que **sin alcohol**: mezclando zumo de piña, crema de coco y hielo picado en una licuadora y sirviendo con una rodaja de piña.

- El **Cajun Clamato** es un **Bloody Mary sin alcohol** hecho con zumo de tomate concentrado y pizcas de salsa Worcestershire, tabasco, sal, pimienta, rábano picante, y un tallo de apio a modo decorativo.

Seguidamente se ofrecen una variada galería de cócteles sin alcohol para la alegría del paladar.

**CREATIVIDAD
IRRESISTIBLE**





Shirley Temple

JAMAICAN SUNRISE SIN ALCOHOL

INGREDIENTES

120 ml Zumo de piña

20 ml Granadina

DECORACIÓN DEL COCKTAIL :

Rodaja de limón

PREPARACIÓN

Llenar con hielo un vaso largo; agregar el vodka, el jugo de ananá y finalizar el cóctel con 20 ml de granadina.

Decorar el cocktail con una rodaja de limón.



ROY ROGERS

INGREDIENTES

- 35 gramos de granadina
- 14 gramos de zumo de limón exprimido
- 14 gramos de jugo de lima exprimida
- Hielo
- 85 gramos de soda
- 2 cerezas al marraschino

PREPARACIÓN

Ponemos la granadina, el zumo de limón y el jugo de lima en un vaso alto. Removemos con una cuchara de cóctel o con una pajita hasta que se combine todo. Ponemos hielo en el vaso y añadimos la soda hasta llenarlo. Removemos otra vez hasta mezclarlo todo y decoramos con las cerezas al marraschino.



LITTLE PINK PEARL

INGREDIENTES

- 56 gramos de zumo de pomelo rojo exprimido
- 28 gramos de jugo de lima exprimida
- 14 gramos de sirope de almendra u horchata
- Hielo
- 1 fina rodaja de pomelo rojo

PREPARACIÓN

Primero de todo, hemos de poner el vaso de cóctel en el frigorífico para enfriarlo. Ponemos el zumo de pomelo rojo, el jugo de lima, y el sirope de almendra en una coctelera y la llenamos con hielo hasta la mitad. Agitamos con fuerza hasta que se enfríe la coctelera por fuera. Vertemos en el vaso de cóctel y finalmente lo decoramos con una rodaja de pomelo rojo.



JAMAICAN SUNRISE SIN ALCOHOL

INGREDIENTES

- 1/2 taza de azúcar granulado
- 1/2 taza de agua
- 1/2 melocotón maduro (80 gramos más o menos)
- 85 gramos de frambuesas
- 1/2 manojo de tomillo fresco (30 ramitas con las puntas cortadas)
- 1/2 litro de soda
- Hielo

PREPARACIÓN

Ponemos el agua y el azúcar a hervir en una cacerola fuego medio-alto removiendo de vez en cuando hasta que se disuelva el azúcar. Apartamos del fuego para dejar enfriar. Cortamos el medio melocotón en 4 rodajas gruesas, lo añadimos al sirope anterior y removemos hasta que combinen y lo refrigeramos de 4 horas a dos días.

Cuando esté listo para servir, pasamos el sirope por un colador fino, llenando la mitad de un bol, descartando el melocotón. Añadimos en el bol la mitad de las frambuesas y la mitad del tomillo. Trituramos las frambuesas hasta que suelten su jugo.

Pasamos el sirope resultante por un colador presionando con una espátula los sólidos retenidos, y después los descartamos también. Añadimos la soda y removemos bien hasta que se mezcle todo.

Vertemos nuestro sirope en un vaso ancho lleno de hielos y decoramos con las ramitas de tomillo y frambuesas restantes, y listo.

PRESENTACIÓN:

El cóctel se puede servir con una o dos frambuesas.



ICED TEA

INGREDIENTES

- 1 bolsita de té negro
- Medio limón o media naranja
- 1 taza de agua hirviendo
- Hielo
- Almíbar (opcional)

PREPARACIÓN

Ponemos la bolsa de té en un recipiente. Pelamos el limón o la naranja, evitando lo máximo posible de pulpa, y añadimos la piel a la jarra.

Vertemos el agua caliente en la jarra y dejamos que se empape todo durante 5 minutos. Removemos las bolsas de té, las apartamos, y dejamos refrigerar.

Servimos en un vaso ancho lleno de hielo y listo. Si lo deseamos, podemos endulzarlo con almíbar.



ARNOLD PALMER

INGREDIENTES

Combinación de dos clásicos: Basic Iced Tea y Limonada.

- Hielo
- Media parte de limonada
- Media parte de Basic Iced Tea

PREPARACIÓN

Ponemos hielo en un vaso y llenamos mitad con limonada y mitad con Black Iced Tea. Para presentar podemos decorarlo con limón.



GREEN APPLE SPARKLER

INGREDIENTES

- 1 pizca de azúcar granulado
- 1 taza de agua
- 1 lima exprimida
- 1 manzana verde pequeña
- Hielo
- Media copa de soda fría
- 1 cuña de lima

PREPARACIÓN

Calentamos el agua con el azúcar en una cacerola a fuego medio-alto, removiendo de ocasionalmente hasta disolver el azúcar. Lo apartamos del fuego y echamos el jugo de lima. Dejamos que enfríe a temperatura ambiente. Cortamos la manzana (sin núcleo) en rodajas gruesas, añadimos un par en el sirope anterior y removemos para cubrirlas. Lo cubrimos y lo enfriamos de 4 horas a 2 días hasta que el sabor a manzana impregne el sirope.

Cuando vayamos a servirlo, colamos nuestro sirope con un colador fino, vertiéndolo en un bol, y reservando la manzana para decorar. Llenamos de hielo un vaso largo, añadimos 1/3 del vaso con el sirope y un 2/3 con soda. Removemos bien con una cuchara larga, para finalmente decorarlo con las cuñas de lima y las rodajas de manzana.



CHAI

INGREDIENTES

- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de leche entera
- Medio clavo entero, 1 vaina de cardamomo y canela en rama
- ¼ de pieza de jengibre en rodajas finas
- 1 cucharadita de semillas de hinojo
- 1 cucharadita de azúcar granulado
- 1/2 cucharadita de té negro

PREPARACIÓN

Combinar todos los ingredientes (excepto el té), en una cacerola, y hervirla en a fuego medio.
Lo sacamos del fuego, añadimos el té, removemos, servimos y listo.



TROPICAL COOLER

INGREDIENTES

- 65 ml. de néctar de melocotón, 35 ml. de guayaba y 20 ml. de piña
- Jugo de lima de media lima
- 2 hojas de menta
- Hielo
- Cerveza de jengibre

PREPARACIÓN

Combinamos el melocotón, la guayaba, la piña, la lima, y la menta en un vaso, y removemos bien. Añadimos hielo y acabamos de llenarlo con la cerveza de jengibre. Servimos y listo.



AGUA DE JAMAICA

INGREDIENTES

- 1/4 litros de agua
- 1/3 de pieza de jengibre rallada
- 1/3 de taza de hibiscus o flor de Jamaica seca
- Media taza de azúcar granulado
- 1 cucharadita de jugo de lima exprimido (1 lima)

PREPARACIÓN

Mezclamos el agua y el jengibre en un cazo y lo hervimos a fuego alto. Lo apartamos del fuego y tiramos la flor de Jamaica y el azúcar y removemos hasta que esta se disuelva. Lo pasamos por un colador fino a un bol, echamos la lima, y dejamos enfriar en el frigorífico unas 4-5 horas. Servimos en un vaso largo con hielo decorando con lima si lo deseamos y listo.



ORGULLO PURITANO

INGREDIENTES

- 57 gramos de zumo de arándanos
- 57 gramos de almíbar de jengibre
- Hielo picado
- 85 gramos de sidra de manzana sin alcohol

PREPARACIÓN

Mezclamos el arándano y el almíbar, añadimos hielo picado y removemos. Lo llenamos con sidra y listo.



CANTALOUPE AGUA FRESCA

INGREDIENTES

- ¼ de melón cantalupo maduro cortado en dados grandes
- 2/3 de taza de agua fría
- 1/2 cucharadita de jugo de lima exprimida
- 1/2 cucharadita de azúcar granulado
- Hielo picado

PREPARACIÓN

Ponemos el melón, 1/3 taza de agua fría, el jugo de lima, el hielo picado y la media cucharadita de azúcar en la licuadora hasta que quede líquido (20 segundos). Lo pasamos por un colador fino a un recipiente, descartando cualquier sólido. Añadimos el agua restante y removemos hasta mezclarlo todo. Lo probamos y echamos más azúcar según preferencias. Finalmente lo enfriamos y lo servimos decorado con cuñas de lima.



SORBETE DE NARANJA

INGREDIENTES

- 1/2 taza de refresco de jengibre (litro y medio) frío (Schweppes Ginger Ale por ejemplo)
- ¼ de taza de zumo de naranja frío
- 1 pizca de jugo de piña frío
- 1 cucharada de sorbete de naranja.

PREPARACIÓN

Combinamos el ginger ale, el zumo de naranja y el jugo de piña en un bol. Dejamos flotar el sorbete de naranja en la superficie hasta que se derrita, y servimos de inmediato.



AUTUMN CHILLER

INGREDIENTES

- 28 gramos de zumo de naranja
- 56 gramos de cerveza de jengibre fría
- 84 gramos de sidra de manzana sin alcohol
- Hielo
- 3 arándanos congelados

PREPARACIÓN

Mezclamos el zumo de naranja, la cerveza de jengibre y la sidra en un vaso ancho, lo llenamos con hielo y removemos para que se mezcle todo. Finalmente lo decoramos con los arándanos y listo para servir.



KIWI SODA

INGREDIENTES

- 1 kiwi maduro, pelado y picado
- ¼ de lima exprimida
- 2 cucharaditas de néctar de agave
- Hielo
- Soda fría

PREPARACIÓN

Ponemos el kiwi y el zumo de lima en una licuadora hasta que quede totalmente líquido. Vertemos la mezcla en un vaso largo (aproximadamente 1/3 del vaso) y mezclamos 2 cucharaditas de néctar de agave. Añadimos hielo, y echamos soda hasta llenar el vaso. Removemos y listo.



GRANIZADO DE FRUTOS ROJOS (SIN ALCOHOL)

INGREDIENTES

Frambuesas
fresas
moras y lima.

Importante este granizado es necesario servir bien frío.



TROITIS (SIN ALCOHOL)

INGREDIENTES

Un cóctel sin alcohol muy refrescante a base de sirope de melón, pulpa de plátano, kiwis y zumo de piña



CÓCTEL DE LIMÓN

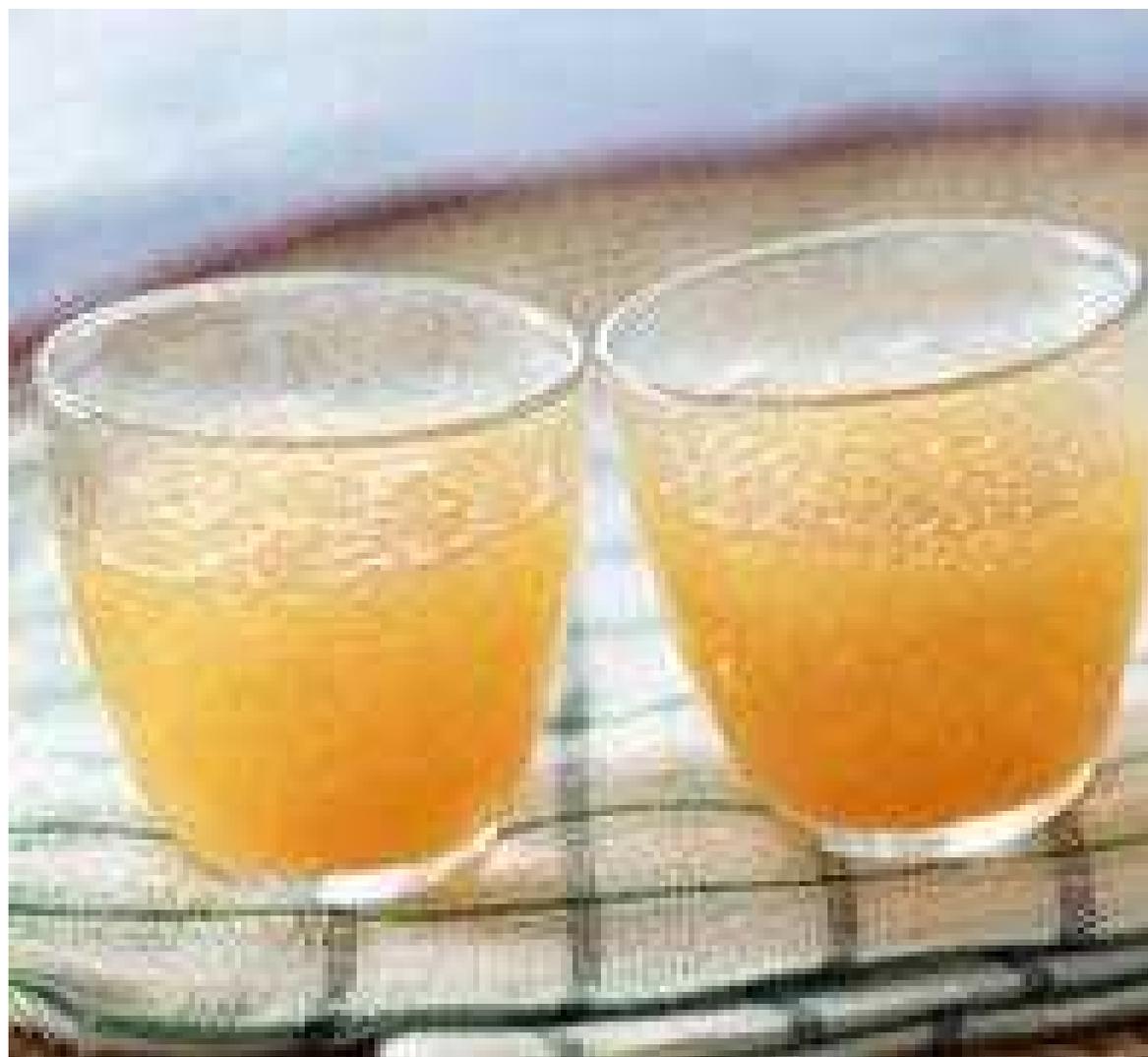
INGREDIENTES

Ingredientes

- 100 ml. de zumo de limón.
- 75 ml. leche.
- 1 yogur natural.
- 1 cucharadita de miel.
- Hielo picado.

PREPARACIÓN

1. Mezclar el zumo de limón con la leche.
2. Añadir poco a poco el yogur y la cucharadita de miel.
3. Utilizar la batidora para mezclar muy bien todos los ingredientes.
4. Servir el cóctel bien frío con hielo picado al gusto.



MULTIFRUTAS

INGREDIENTES

- 100 ml. de zumo multifruta
- 1 chorrito de licor de canela sin alcohol.
- 1 chorrito de licor de piña sin alcohol.
- 50 ml. de zumo de arándanos.
- Hielo picado.

PREPARACIÓN

1. Echar en la coctelera hielo picado.
2. Añadir el zumo multifrutas, el de arándanos y los licores de canela y de piña.
3. Mezclar muy bien y servir en una copa con abundante hielo picado.



ROJO PASIÓN

INGREDIENTES

- 100 ml. de zumo de naranja.
- 50 ml. de zumo de piña.
- Un chorrito de granadina.
- 50 ml. de zumo de fresa.
- Hielo picado.
- Unas fresas para decorar (opcional).

PREPARACIÓN

Mezcla muy bien todos los ingredientes en la coctelera con hielo picado.

2. Sirve en un vaso grande con mucho hielo y decora cada cóctel con una rodaja de fresa clavadas en la copa.



ROJO FRUTA

INGREDIENTES

4 cl Zumo de naranja
2 cl Zumo de piña
1 cl Zumo de limón
2 cl Zumo de maracuyá
1 golpe de granadina

PREPARACIÓN

- 1) Escarchamos la copa con un poco de azúcar mezclado con blue curaçao, antes de preparar el cóctel.
- 2) Añadimos el zumo de naranja, el zumo de piña, el zumo de limón y la granadina en la coctelera con hielo y agitamos enérgicamente para enfriar, mezclar bien los ingredientes y crear espuma para nuestro cóctel.
- 3) Filtramos la mezcla y la servimos en una copa de cocktail.



ACID SUN

INGREDIENTES

3 cl Zumo de pera

3 cl Zumo de mandarina

3 cl Zumo de limón

Frambuesas deshidratadas

PREPARACIÓN

- 1) Añadimos el zumo de pera, el zumo de mandarina y el zumo de limón en una coctelera con hielo y agitamos enérgicamente para mezclar todos los ingredientes del cóctel.
- 2) Servimos el cóctel en una copa fantasía previamente enfriada y añadimos un par de cubitos que contenía la coctelera para mantener todo el sabor de la mezcla.
- 3) Terminamos el Acid Sun, añadiendo unas cuantas frambuesas deshidratadas por encima del cóctel.

DECORACIÓN:

Decoramos el cóctel Acid Sun con una rodaja de naranja y una fresa y ponemos un par de cañitas.



DONOSTI SUNRISE

INGREDIENTES

5 cl Sirope de mora

2 cl Zumo de limón

1 cl Azúcar líquido

2 cl Nata líquida

PREPARACIÓN

- 1) Añadimos el sirope de mora, el zumo de limón y el azúcar líquido en la coctelera con hielo y agitamos enérgicamente.
- 2) Filtramos la mezcla y la servimos en una copa de cóctel bien fría.
- 3) Con la ayuda de una cucharilla vertemos la nata de manera que no se mezcle con el resto y queden dos capas.
- 4) Colocamos una plantilla sobre la copa y espolvoreamos la mezcla de canela con azúcar moreno.

DECORACIÓN:

Decoramos nuestro cóctel Donosti Sunrise con una mora insertada en un palo de brocheta a un lado de la copa.



LADY SOUR

INGREDIENTES

2 cucharadas de azúcar moreno

5-10 hojas de menta fresca

Zumo de ½ lima

1 golpe de angostura

7 cl zumo de piña

2 cl Ginger ale

Hielo pilée

PREPARACIÓN

1) Añadimos el azúcar moreno y la menta en un vaso ancho.

2) Machacamos con la ayuda de un mazo (muddle) para despertar bien los aromas de la menta.

3) Añadimos el zumo de lima y la angostura en el vaso y volvemos a machacar para que se mezclen bien todos los sabores.

4) Añadimos el zumo de piña y el ginger ale directamente en el vaso y volvemos a remover.

5) Añadimos el hielo pilée hasta la mitad del vaso y removemos bien.

6) Llenamos el vaso de hielo pilée hasta arriba y servimos nuestro Lady Sour acompañado de unas pajitas.

Decoración:

Decoramos nuestro cóctel Lady Sour con una rodaja de lima y un corazón de menta opcionalmente.



NONI

INGREDIENTES

3 cl Puré de fresa

3 cl Zumo de noni

4 cl Zumo de naranja

PREPARACIÓN

- 1) Añadimos el puré de fresa, el zumo de noni y el zumo de naranja en la coctelera con hielo y agitamos bien.
- 2) Filtramos la mezcla y la servimos en una copa cocktail.

DECORACIÓN:

Decoramos nuestro cóctel Noni con una piel y un aire de limón.



SHIRLEY TEMPLE

INGREDIENTES

1 golpe de Granadina

3 partes de una gaseosa con sabor a lima-limón

PREPARACIÓN

1) Añadimos la gaseosa lima-limón directamente en el vaso old fashioned lleno de hielo.

2) Añadimos un golpe de granadina para acabar de completar el cóctel y servimos acompañado de una pajita.

DECORACIÓN:

Decoramos nuestro Shirley Temple con una cereza al maraschino. También podemos adornarlos con una sombrilla o paraguas para que resulte más llamativo.



SUNSHINE - TRAGO SIN ALCOHOL

INGREDIENTES

- * 3 medidas de Zumo de Piña
- * 3 medidas Zumo de Naranja
- * 3 medidas Zumo de Durazno
- * 1 medida de Soda

PREPARACIÓN

Colocar todos los ingredientes según están enunciados en un vaso trago largo.



CÓCTEL DE FRUTAS TROPICALES

INGREDIENTES

- 100 ml. de zumo de melocotón.
- 1/2 vaso de zumo de maracuyá.
- 1 poco de granadina al gusto.
- Hielo picado.

PREPARACIÓN

1. Mezclar bien el zumo de melocotón con el de maracuyá.
2. Echarlos en la coctelera con abundante hielo picado.
3. Añadir un chorrito de granadina (al gusto) y agitar muy bien.
4. Servir bien frío.



MANZAMIEL

INGREDIENTES

100 ml. de zumo de manzana.

1 huevo.

1 cucharada de miel.

Abundante hielo picado.

PREPARACIÓN

1. Batir ligeramente el huevo y mezclarlo con la miel.

2. Regar estos dos ingredientes con el zumo de manzana y remover muy bien hasta conseguir que el huevo y la miel se integren con el zumo.

3. Añadir abundante hielo picado para servir el cóctel muy frío.



ACAPULCO

INGREDIENTES

Leche

Piña enlatada o fresca

Melocotones

Fresas

Frambuesas o cerezas endulzadas

PREPARACIÓN

Mezclar $\frac{2}{3}$ de leche con $\frac{1}{3}$ de piña cortada en dados y la misma proporción de melocotón, fresas y frambuesas.



ATARDECER DORADO

INGREDIENTES

Ingredientes:

Zumo de piña

Zanahorias de tamaño mediano

Plátano

Hielo picado

PREPARACIÓN

En la batidora eléctrica poner 1 1/2 de zumo de piña, dos zanahorias de tamaño mediano peladas y cortadas muy finas, 1 1/2 plátano y una taza de hielo picado.

Mezclar hasta obtener una mus espesa y servir.



BAILARIN

INGREDIENTES

Ingredientes:

1/2 plátano

2 fresas grandes o grosellas

2 cdas de yogurt natural

1 cdita de jarabe de azúcar

1 golpe de granadina

Hielo triturado

Tónica o gaseosa

PREPARACIÓN

Pase por la licuadora los 6 primeros ingredientes hasta obtener un granizado.

Sirva en un vaso alto y rellene con tónica o gaseosa.



BLITZCRANK'S ROCKET GRAB

INGREDIENTES

120ml de leche

2 cucharadas grandes de yogurt

1 cucharadita pequeña de miel

1 cucharadita de polvos de vainilla

1 plátano en rodajas

- **Características especiales:** Ricas en potasio , Sin cafeína , Sin gas
- **Maridaje:** Frutas, Postres y dulces



BRASIL

INGREDIENTES

1 pomelo

2 cucharadas de jarabe de fresa

30ml de 7up

PREPARACIÓN

Exprimir el pomelo y verterlo en un vaso alto con hielo, añadir el jarabe y el refresco, mezclar y decorar con trocitos de frutas.



BRUNO

INGREDIENTES

Cubitos de hielo

Jarabe de azúcar

Jarabe de menta

Jugo de pomelo sin azúcar

Dados de pomelo

PREPARACIÓN

En el tumbler grande poner dos o tres cubitos de hielo, 1/8 de jarabe de azúcar, 2/8 de jarabe de menta y 5/8 de zumo de pomelo sin azúcar.



BATIDO ANTILLANO

INGREDIENTES

INGREDIENTES : (Para 2 copas)

1 plátano bien madurito

2 cucharadas coco rallado

1 yogur natural

leche: la medida de la copita de yogur

licor de coco: la medida de la copita de yogur

un chorrito de zumo de limón

3 cubitos grandes de hielo

PREPARACIÓN

Batir bien con el brazo eléctrico hasta que se derrita el hielo completamente. Servir muy frío. (Si su batidora no está preparada para picar hielo parte los cubitos parcialmente antes de batir.)

Maridaje: Limón



CAPRICO DE ALBARICOQUES

INGREDIENTES

Albaricoques secos

Hielo triturado

Zumo de manzana

Canela

PREPARACIÓN

Poner en remojo 1/2 taza de albaricoques secos. Cuando éstos estén blandos, cortarlos en pedacitos y, en la batidora eléctrica con una taza de hielo triturado, otro tanto de zumo de manzana y canela al gusto.

Mezclar hasta obtener una consistencia líquida.

Características especiales: Afrodisiacas



CÓCTEL DE FRUTOS DEL BOSQUE

INGREDIENTES

- 3 cucharadas soperas de frutos del bosque congelados
- 1 zanahoria pequeña
- 1 botella y 1/2 de agua tónica
- 1 cucharada de postre de azúcar avainillada
- 2 rodajas de naranja
- Hielo picado
- Opcional azúcar o edulcorante

PREPARACIÓN

-Pelar la zanahoria, cortar en trozos y poner en la batidora. Agregar dos cucharadas de frutos del bosque, media tónica y triturar.

-A continuación agregar el azúcar avainillado y volver a batir. -Seguidamente pasar el puré por el colador para que no queden las semillas de las fresas.

-Picar el hielo, repartir en dos copas la otra cucharada de frutos del bosque congelados y la preparación de frutos del bosque, añadir hielo picado.

-Cortar dos rodajas de naranja lavar la piel y decorar las copas con un trozo de naranja y una caña de mojito. Repartir la otra agua tónica en las dos copas y servir inmediatamente, al subir la espuma.

Descripción: Cóctel muy refrescante, ideal para combatir el calor.



BLACK WINDOW SPIDER

INGREDIENTES

- Hielo picado
- Refresco cola
- 1 bola de helado de vainilla
- Crema batida

PREPARACIÓN

Coloque el hielo en un vaso de trago largo. Añada el refresco de cola hasta llenar 2/3 del vaso. A continuación, añada el helado de vainilla con cuidado. No remueva y complete con la crema batida. Sirva con pajitas y con cuchara larga.



ZUAVO

INGREDIENTES

Hielo

Azúcar

Café frío

Gaseosa

PREPARACIÓN

Echar en un vaso alto dos o tres cubitos de hielo, una cucharadita de azúcar, y una taza de café frío.

Alargar con gaseosa.



1920 COCKTAIL

INGREDIENTES

Hielo picado

Clara de huevo

Zumo de lima

Zumo de uva

PREPARACIÓN

En la coctelera poner hielo picado, una cucharada sopera de clara de huevo, tres cucharadas soperas de zumo de lima y 1/3 de taza de zumo de uva.

Agitar bien y servir en copa.



ATOMIC FREEZE

INGREDIENTES

20 cl de zumo de piña

12 cl de zumo de manzana

0,5 cl de jarabe de horchata de almendras

5/6 fresas

PREPARACIÓN:

Este cóctel se hace en batidora. Coloca todos los ingredientes y algunos cubitos de hielo en la batidora y mézclalo todo bien. Una vez hecha la mezcla se sirve en una copa de vino. Adornar con una fresa helada o una rodaja de piña.

Una vez hecho es conveniente no dejar que se caliente. Es mejor cuando está muy frío.



BANANA MILKSHAKE (BATIDO DE PLÁTANO)

INGREDIENTES

- Un plátano maduro pelado
- 280 ml. de leche
- Una cucharadita de miel (opcional)

PREPARACIÓN:

Vierta los ingredientes en una batidora, y mézclelos bien. Sírvalos en una jarra y añada cubos de hielo.



**PARSON'S SPECIAL COCKTAIL
(CÓCTEL ESPECIAL DEL PÁRROCO)**

INGREDIENTES

- 12 cucharadas de zumo de naranja
- 4 toques de granadina
- Una yema de huevo

PREPARACIÓN:

Agite bien los ingredientes, con cubos de hielo, y cuélelos sobre un vaso.



SOBER THOUGHTS (PENSAMIENTOS SOBRIOS)

INGREDIENTES

- 12 cucharadas de zumo de lima
- 12 cucharadas de zumo de naranja
- 1 ½ cucharadas de granadina
- Tónica para completar

PREPARACIÓN:

Agite bien los ingredientes en la coctelera, excepto la tónica y sívalos en un vaso de agua con hielo Complete con la tónica. Decórelo con rodajas de naranja.



YOGHURT SURPRÍSE (SORPRESA DE YOGURT)

INGREDIENTES

- 50 ml. de zumo de limón
- 50 ml. de zumo de naranja
- 75 ml. de leche fresca
- 75 ml. de yogurt natural
- Una cucharadita de miel

PREPARACIÓN:

Mezcle todos los ingredientes en una batidora.



**THE BELLS OF ST. CLEMENTS
(LAS CAMPANAS DE SAN CLEMENTE)**

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de zumo de naranja
- 3 cucharadas de zumo de limón
- 3 cucharadas de agua de soda

PREPARACIÓN:

Remover juntos los ingredientes con hielo, y decorar con rodajas de naranja y limón al gusto.



SUNSET (CREPÚSCULO)

INGREDIENTES

- 12 cucharadas de zumo de naranja
- 1 ½ cucharadas de granadina

PREPARACIÓN:

Sirva el zumo de naranja en un vaso para agua con varios cubitos de hielo, y cuidadosamente añada la granadina.



CENTRE COURT

INGREDIENTES

- 250 grs. de fresas
- 300 ml. de nata líquida
- Agua de soda
- 2 cucharaditas de azúcar glass
- 1/2 cucharadita de jengibre en polvo

PREPARACIÓN:

Coloque las fresas, la nata, el jengibre y el azúcar en una batidora, y mézclelo bien. Sírvalo en una jarra, y añada el agua de soda, mezclándolo bien con cubos de hielo.



SUMMER COOLER (REFRIGERADOR DE VERANO)

INGREDIENTES

- 125 grs. de fresas
- 140 ml. de yogurt natural
- 300 ml. de leche
- Azúcar o miel al gusto

PREPARACIÓN:

Coloque todos los ingredientes en una batidora, y mézclelos bien. Sírvalo con cubos de hielo, y decórelo con rodajas de fresa.



José Luis Moya

FIN

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 puente 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