



Recetario Cocktails

Primera Feria del **Gin Chileno**

3 julio 2021

●

Cocktail

SOLO POR HOY

Autor: Miguel Gonzalez

INGREDIENTES

Mucho Hielo
50 ml de gin Andes
100 ml de jugo de pomelo
30 ml de Pobre Vermut
Decorar con jenjibre
Completar con tónica

PREPARACIÓN

En un vaso largo con mucho hielo agregar los ingredientes uno a uno, al final completar con tónica y mezclar suavemente para no perder las burbujas.



Cocktail

LA GINA

Autor: Joaquín Monasterio



INGREDIENTES

Mucho hielo
60 ml de gin Pi Gin
30 ml de jugo de granada
60 ml de jugo de pomelo
Completar con tónica Fentimans
Decorar con granadas

PREPARACIÓN

Directo en una copa bien fría sin hielo agregar primero el jugo de granada y luego el resto de los ingredientes sin agitar, decorar con granadas.

PI
GIN



Cocktail

CARPINTERO SPICY

Autor: Claudio Zurita



INGREDIENTES

60 ml de gin Carpintero Negro
20 ml de jugo de limón
20 ml de goma
1 dash de Salsa Inglesa
1 dash de tabasco
Mucho hielo

En el borde del vaso agregar sal gruesa y pimienta recién molida
Decorar con rodajas de pepino y limón de Craze.cl

PREPARACIÓN

Agregar a la coctelera 4 rodajas de pepino y machacar, agregar el gin , jugo de limón y ambas salsas.
Mezclar agitando hasta que se enfríe.
Servir colando en un vaso con mucho hielo y en sus bordes con sal y pimienta.
Decorar con rodajas de pepino y limón.



Cocktail
BEES KNEES

Autor: Nadín Elias



INGREDIENTES

60 ml de gin Místico

20 ml de jugo de limón

20 ml de miel

Enfriar en coctelera y servir sin hielo

PREPARACIÓN

Agregar los ingredientes en una coctelera con mucho hielo , colar y servir en copa de martini bien fría.

MÍSTICO

Gin Artesanal



Cocktail

LA SERRANA

Autor: Julio Palestro



INGREDIENTES

60 ml de gin La Serrana
100 ml de jugo de pomelo
100 ml de tónica Fentimans
Servir en copa llenísima de hielo
Decorar con pomelo Craze.cl

PREPARACIÓN

En una copa con mucho hielo
agregar primero el gin, luego el jugo de pomelo
y completar con tónica Fentimans.
Decorar con rodaja de pomelo deshidratado Craze.cl

— GIN —

AVES DE CHILE

ORGÁNICO



DESTILERIA
LA SERRANA



Cocktail

DR. GREEN

Autor: Johnny Parra

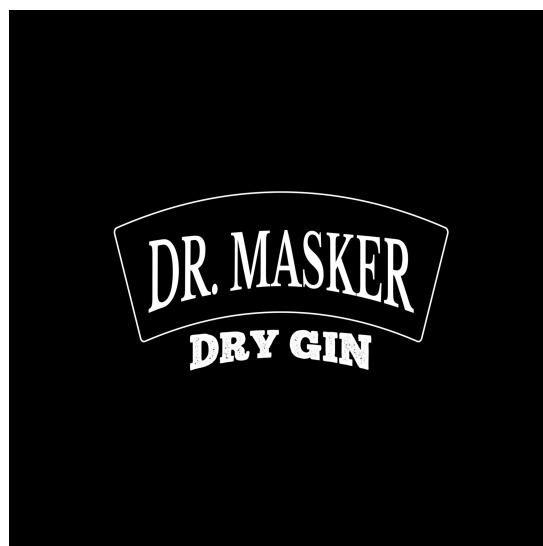


INGREDIENTES

En un copón con mucho hielo
60 ml de gin Dr. Masker
100 ml de Green Spritz (limón , menta , jenjibre)
Completar con tónica Fentimans
Decorar con limón y jenjibre Craze.cl

PREPARACIÓN

En un copón agregar
mucho hielo , enfriar la copa y
retirar el exceso de agua, luego servir los ingredientes
y completar con tónica y decorar con limón y jenjibre.



Cocktail

DESIERTO FLORIDO

Autor: Carlos Díaz



INGREDIENTES

45 ml de gin Nativo

30 ml de Pobrevermut blanco

15 ml de jugo de naranja

15 ml de jugo de pomelo

una pisca de albúmina

Batir con mucho hielo en una coctelera

Servir y decorar con manzana deshidratada

PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a una coctelera con mucho hielo y agitar hasta que la coctelera se empañe, luego colando servir en vaso largo y decorar con manzana deshidratada.



Cocktail

ROSATO AND WILCKENS

Autor: Brian Rey



INGREDIENTES

45 ml de gin Martin Wilckens Molécula
10 ml. Ramazzotti
10 ml Pobrevermut Blanco
Dash de jugo de limón
Completar con tónica Fentimans
Decorar con Menta y Naranja
Servir directo en un vaso con mucho hielo

PREPARACIÓN

En una vaso con mucho hielo
(quitar exceso de agua),
agregar todos los ingredientes,
finalizando con la tónica y mezclar suavemente,
decorar con hojas de menta y rodaja de naranja deshidratada.

MARTIN WILCKENS



Cocktail **FREYA**

Autor: Edgar Martinez



INGREDIENTES

Mucho hielo
60 ml de gin Elemental Rosé
30 ml de licor de Sauco
30 ml de agua miel
30 ml de licor de durazno
dash de jugo de limón

PREPARACIÓN

En una coctelera con mucho hielo
agregar todos los ingredientes y batir 20 seg,
servir en una copa bien fría sin hielo (colar)

GIN
ELEMENTAL



Cocktail **ROUSE**

Autor: Javiera Oñate



INGREDIENTES

60 ml de Gin Maestro
60 ml de jugo de pomelo
30 ml de syrup de rosas
200 ml de tónica

PREPARACIÓN

Agregar los ingredientes en una coctelera con mucho hielo , colar y servir en copa de martini bien fría, decorar con rosas Craze.cl



Cocktail **TRICAO**

Autor: Eduardo Labra



INGREDIENTES

60 ml de gin Pajarillo
30 ml de jarabe de huesillo
60 ml de infusión de manzanilla, canela y enebro
Jugo de 1 limón
jugo de 1 mandarina

PREPARACIÓN

En una coctelera con mucho hielo agregar todos los ingredientes y batir 20 set, servir en una copa bien fría sin hielo (colar)

PAJARILLO



MEDIA PARTNER



WWW.ELQUEACHILEVINO.CL

