



DrinkMasterPro

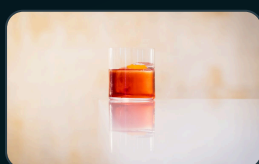
GUÍA GRATIS · 10 CÓCTELES

GUÍA GRATIS

10 cócteles fáciles para impresionar

Diez clásicos, medidas exactas y el orden que hace que sepan bien.

Imprímela una vez y guárdala junto a las botellas.



DrinkMasterPro.com

Fotografías: Pexels. Recetas, textos y diseño: DrinkMasterPro.

A4 · 14 páginas A4

Esta guía es para personas adultas en edad legal para beber. Mide, prueba y para cuando hayas tenido suficiente. No conduzcas si has bebido.

10 cócteles fáciles para impresionar

01		Aperol Spritz	Spritz y aperitivo	02		Mojito	Clásico
03		Margarita	Clásico	04		Daiquiri	Clásico
05		Moscow Mule	Clásico	06		Negroni	Clásico
07		Whiskey Sour	Clásico	08		Cosmopolitan	Clásico
09		Espresso Martini	Tendencia	10		Old Fashioned	Clásico

CÓMO USAR ESTA GUÍA

Cuatro reglas que importan más que cualquier receta de las que vienen después.

Mide siempre

Un jigger es la diferencia entre un cóctel y una apuesta. Servir a ojo es la razón más habitual de que un cóctel casero sepa mal.

Agita o remueve, no las dos cosas

Agita todo lo que lleve zumo, jarabe, lácteos o huevo. Remueve lo que sea solo destilado, como el negroni o el old fashioned.

Enfría todo primero

Copa fría, licores fríos e hielo reciente. El hielo enfría un cóctel; nunca debería tener que rescatar uno templado.

Prueba antes de servir

Si está muy ácido, añade unas gotas de jarabe. Si está dulce, cítrico. Si está fuerte, remueve un poco más sobre hielo.

01

Aperol Spritz

Tres ingredientes, una proporción y un resultado de barra.

Dificultad: Fácil

Listo en 3 min

Copa: Copa de vino grande



INGREDIENTES

Prosecco	90 ml
Aperol	60 ml
Soda	30 ml
Rodaja de naranja	1 rodaja
Hielo	hasta llenar la copa

PREPARACIÓN

- 1 Llena una copa de vino grande hasta arriba con hielo nuevo.
- 2 Sirve primero el prosecco bien frío para conservar mejor la burbuja.
- 3 Añade el Aperol y termina con la soda.
- 4 Mezcla una sola vez, de abajo arriba y con suavidad.
- 5 Decora con una rodaja de naranja recién cortada y sirve enseguida.

UN CONSEJO QUE CAMBIA EL CÓCTEL

Sirve el prosecco antes que el Aperol: remueves menos y conservas más burbuja. Llena la copa hasta arriba de hielo.

02

Mojito

El trago que demuestra que la hierbabuena fresca vale esos dos minutos de más.

Dificultad: Fácil

Listo en 7 min

Copa: Vaso alto



INGREDIENTES

Ron blanco	60 ml
Zumo de lima recién exprimido	30 ml
Jarabe de azúcar	22 ml
Hojas de hierbabuena fresca	10-12 hojas
Agua con gas	60 ml
Hielo picado	1 taza

PREPARACIÓN

- 1 Pon la hierbabuena y el jarabe de azúcar en un vaso alto.
- 2 Maja la hierbabuena con suavidad: presiona y gira, no la despedaces.
- 3 Añade el zumo de lima y llena el vaso de hielo picado.
- 4 Incorpora el ron y remueve con suavidad con una cuchara de bar.
- 5 Completa con agua con gas y decora con una ramita de hierbabuena y una rodaja de lima.

UN CONSEJO QUE CAMBIA EL CÓCTEL

Presiona y gira la hierbabuena, nunca la trocees: las hojas rotas sueltan clorofila y amargan el trago.

03

Margarita

Ácido, salado e imposible de fallar cuando mides la lima.

Dificultad: Fácil

Listo en 5 min

Copa: Vaso bajo o copa coupé



INGREDIENTES

Tequila blanco 100% agave **2 oz**

Triple sec o Cointreau **1 oz**

Zumo de lima recién exprimido **1 oz**

Sal fina para escarchar **al gusto**

Rodaja de lima **1 (decoración)**

PREPARACIÓN

- 1 Pasa una gajo de lima por el borde del vaso y escarcha con sal.
- 2 Añade tequila, triple sec y zumo de lima a la coctelera con hielo.
- 3 Agita con energía durante 15 segundos.
- 4 Cuela sobre hielo fresco en vaso bajo.
- 5 Decora con rodaja de lima y sirve al momento.

UN CONSEJO QUE CAMBIA EL CÓCTEL

Escarcha solo la mitad del borde para que cada invitado elija. El zumo de lima recién exprimido, nunca embotellado, es todo el cóctel.

Daiquiri

Ron, lima y azúcar: la receta más corta de la guía y la más difícil de disimular.

Dificultad: Fácil

Listo en 4 min

Copa: Copa coupé bien fría



INGREDIENTES

Ron blanco 60 ml

Zumo de lima recién exprimido 22 ml

Jarabe de azúcar 22 ml

PREPARACIÓN

- 1 Enfriar una copa coupe en el congelador.
- 2 Combinar el ron, el zumo de lima y el jarabe de azúcar en una coctelera con hielo.
- 3 Agitar con fuerza durante 15 segundos.
- 4 Colar dos veces en la copa coupe bien fría.
- 5 Decorar con una rodaja de lima o servir sin hielo.

UN CONSEJO QUE CAMBIA EL CÓCTEL

Enfría la copa en el congelador antes de empezar: una copa templada arruina un daiquiri perfecto.

05

Moscow Mule

Cuatro ingredientes, tres minutos y una jarra de cobre que hace la mitad del trabajo.

Dificultad: Fácil

Listo en 3 min

Copa: Jarra de cobre o vaso alto



INGREDIENTES

Vodka 60 ml

Ginger beer (no ginger ale) 120 ml

Zumo de lima recién exprimido - 15 ml

Cuña de lima para decorar

Menta fresca para decorar

PREPARACIÓN

- 1 Llenar una jarra de cobre (o un vaso alto) con hielo.
- 2 Verter el vodka y el zumo de lima.
- 3 Completar con ginger beer bien frío: no remuevas, deja que se vaya mezclando al caer.
- 4 Decorar con una cuña de lima y una ramita de menta.

UN CONSEJO QUE CAMBIA EL CÓCTEL

Ginger beer, no ginger ale: el ale es dulce y plano; la ginger beer aporta el picante que define el trago.

06

Negroni

A partes iguales, removido y lo bastante amargo para cerrar el debate sobre los cócteles dulces.

Dificultad: Fácil

Listo en 3 min

Copa: Vaso bajo



INGREDIENTES

Ginebra	30 ml
Vermut rojo	30 ml
Campari	30 ml
Piel de naranja	1 (decoración)
Hielo	cubo grande

PREPARACIÓN

- 1 Añadir la ginebra, el vermut rojo y el Campari en un vaso mezclador lleno de hielo.
- 2 Remover durante 30 segundos hasta que esté bien frío y con la dilución justa.
- 3 Colar en un vaso bajo con un cubo grande de hielo.
- 4 Exprimir la piel de naranja sobre el cóctel, pasarla por el borde y dejarla como decoración.

UN CONSEJO QUE CAMBIA EL CÓCTEL

Remueve 30 segundos completos: el negroni necesita dilución tanto como el Campari.

Whiskey Sour

El trago que convierte una botella de bourbon en algo que tus invitados piden por su nombre.

Dificultad: Fácil

Listo en 5 min

Copa: Vaso bajo o copa coupé



INGREDIENTES

Whisky bourbon	60 ml
Zumo de limón recién exprimido	22 ml
Jarabe de azúcar	22 ml
Clara de huevo (opcional)	1
Bitters Angostura	2 gotas (decoración)
Cereza al marrasquino	1 (decoración)

PREPARACIÓN

- 1 Si usas clara de huevo, pon todos los ingredientes en la coctelera SIN hielo y agita en seco durante 15 segundos.
- 2 Añade hielo y vuelve a agitar enérgicamente durante 15 segundos.
- 3 Cuela en un vaso bajo con hielo o en una copa coupe sin hielo.
- 4 Pon unas gotas de bitters sobre la espuma formando un dibujo decorativo.
- 5 Decora con una cereza y una rodaja de naranja.

UN CONSEJO QUE CAMBIA EL CÓCTEL

Sin clara, agita solo con hielo. Con clara, agita primero en seco y después otra vez con hielo.

08

Cosmopolitan

Ácido, rosado y con el arándano de base: el pedido más seguro para quien no se decide.

Dificultad: Fácil

Listo en 5 min

Copa: Copa coupé o de martini bien fría



INGREDIENTES

Vodka de cítricos **45 ml**

Triple seco / Cointreau **22 ml**

Zumo de arándano **22 ml**

Zumo de lima recién exprimido - **15 ml**

Rodaja de lima o piel de naranja **para decorar**

PREPARACIÓN

- 1 Enfriar una copa coupe o un vaso de martini con agua y hielo.
- 2 Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo.
- 3 Agitar con fuerza durante 15 segundos.
- 4 Descartar el hielo del vaso.
- 5 Colar dos veces en el vaso bien frío. Decorar con una piel de naranja flameada o una rodaja de lima.

UN CONSEJO QUE CAMBIA EL CÓCTEL

No pases de 22 ml de arándano: con más, el trago se vuelve dulce y plano.

09

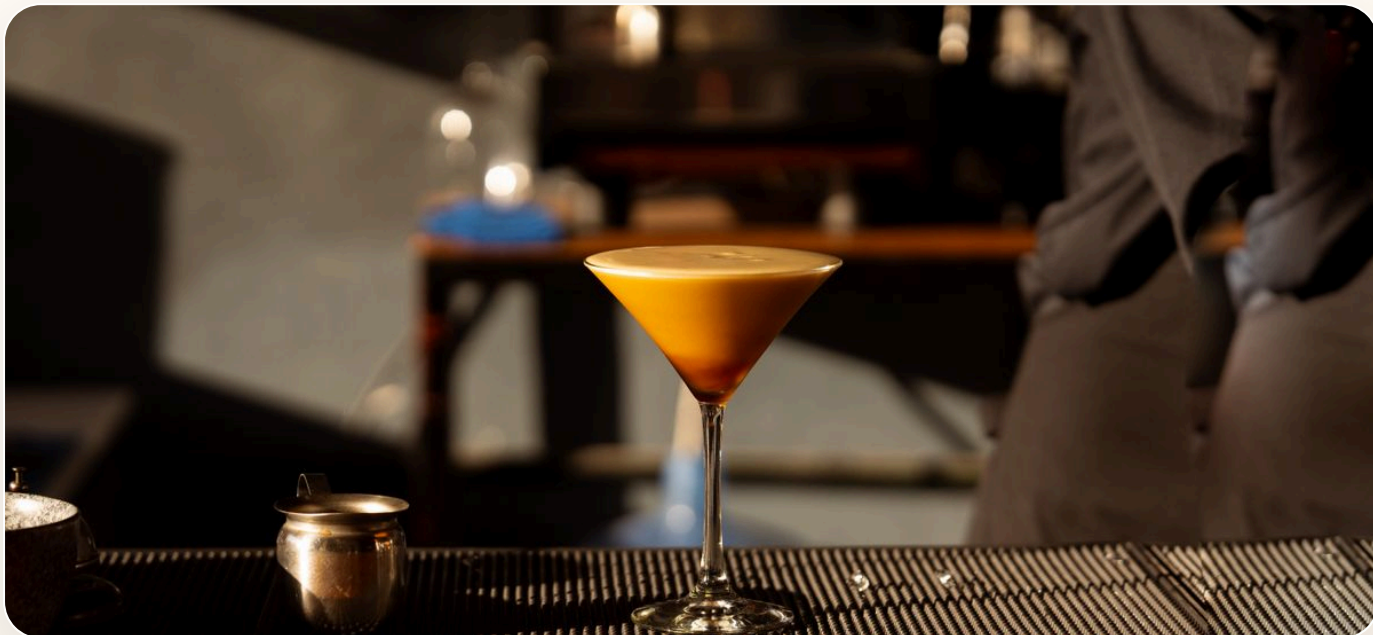
Espresso Martini

El único postre y aperitivo que llegan en la misma copa.

Dificultad: Medio

Listo en 5 min

Copa: Copa coupé bien fría



INGREDIENTES

Vodka	45 ml
Licor de café (Kahlúa)	22 ml
Espresso recién hecho	1 shot (caliente)
Jarabe de azúcar	15 ml
Granos de café	3 (decoración)

PREPARACIÓN

- 1 Prepara un espresso recién hecho y déjalo enfriar 2 minutos: el café caliente genera más espuma.
- 2 Llena la coctelera de hielo.
- 3 Añade la vodka, el licor de café, el espresso y el jarabe de azúcar.
- 4 Agita con fuerza 20–25 segundos: el agitado energético crea la crema característica.
- 5 Haz un doble colado en una copa coupe bien fría. Decora con 3 granos de café colocados en el centro.

UN CONSEJO QUE CAMBIA EL CÓCTEL

Agita más fuerte de lo que parece razonable: la crema de arriba es espuma, y la espuma solo sale de una agitación energética.

10

Old Fashioned

Whisky, bitters y un poco de azúcar. Apréndelo y podrás improvisar toda la vida.

Dificultad: Fácil

Listo en 4 min

Copa: Vaso bajo



INGREDIENTES

Whisky bourbon o de centeno - **60 ml**

Bitters Angostura **2-3 gotas**

Jarabe de azúcar o terrón de azúcar **8 ml**

Piel de naranja **1 (decoración)**

Cereza al marrasquino Luxardo **1 (decoración)**

PREPARACIÓN

- 1 Pon un terrón de azúcar en un vaso bajo y empápalo con los bitters.
- 2 Añade un chorrito de agua y macera hasta que se disuelva.
- 3 Incorpora el whisky y un cubo grande de hielo.
- 4 Remueve suavemente 20-30 vueltas para enfriar y diluir.
- 5 Exprime una piel de naranja sobre el vaso, pásala por el borde y déjala de decoración. Añade una cereza al marrasquino de calidad.

UN CONSEJO QUE CAMBIA EL CÓCTEL

Remueve de 20 a 30 vueltas sobre un cubo grande: los cubos pequeños diluyen rápido y dejan el trago aguado.

Los cacharros que necesitas

Con ocho utensilios cubres todas las recetas de esta guía. Sin marcas y sin enlaces: compra lo que encaje en tu cocina.

● Medir

- Un jigger con cubetas de 15 y 30 ml: el utensilio que más cambia tus cócteles.
- Una báscula de cocina pequeña, si prefieres pesar jarabes y zumos en gramos.
- Cucharas medidoras, para dashes, cucharadas de bar y pequeñas dosis de jarabe.

● Cortar y prensar

- Un cuchillo pequeño bien afilado y una tabla de plástico, solo para cítricos.
- Un exprimidor de mano o un reamer: necesitas más o menos una lima por cada dos cócteles.
- Un mazo con la cabeza plana y sin barniz, para la hierbabuena y la fruta.

● Siempre conviene tener

- Limas y limones frescos, exprimidos el mismo día en que los sirves.
- Jarabe simple: una parte de azúcar y una de agua caliente, removido hasta que quede transparente y guardado en la nevera.
- Una botella de bitters aromáticos. Dos dashes arreglan un trago que sabe plano.

● Mezclar y agitar

- Una coctelera de tres piezas. La Boston es más barata de reponer; la cobbler lleva colador incorporado.
- Un vaso mezclador y una cuchara de bar larga, para los cócteles removidos como el negroni o el old fashioned.
- Un colador Hawthorne para la coctelera y un colador de malla fina para el doble colado.

● Servir

- Una bolsa de hielo comprada el mismo día. El hielo es un ingrediente, no un detalle.
- Una copa coupé helada, un vaso bajo y un vaso alto: entre los tres cubren todas las recetas de la guía.
- Un rallador fino pequeño o un pelador, para las pieles y la ralladura de cítricos.

Fotografías: Pexels. Recetas, textos y diseño: DrinkMasterPro.



LISTA RÁPIDA

Antes de la primera ronda

Tres cosas que merece la pena hacer diez minutos antes de que llegue la gente.

1

Enfría las copas en el congelador, no en la nevera: una copa helada mantiene el cóctel frío el doble de tiempo.

2

Exprime los cítricos el mismo día y tapa el zumo. El zumo embotellado es la razón habitual de que un cóctel casero sepa plano.

3

Compra el hielo el mismo día que lo vas a usar. El hielo es un ingrediente, y el hielo viejo sabe a congelador.

TUS NOTAS

Esta guía es para personas adultas en edad legal para beber. Mide, prueba y para cuando hayas tenido suficiente. No conduzcas si has bebido.



DrinkMasterPro
DRINKMASTERPRO.COM

10 cócteles · 14 páginas A4