Andy's
FOOD & DRINKS

Tu primer bar en casa

Guía gratuita de coctelería con fruta tropical

Herramientas, técnicas y cinco recetas para empezar a preparar cócteles que sepan a fruta de verdad, sin equipo profesional.

Coctelería · Parte 1 (gratis)

1. Lo que necesitás para empezar

No hace falta comprar todo. Con estas seis cosas ya podés preparar casi cualquier cóctel de esta guía.

Herramientas básicas

Coctelera de dos piezas (shaker Boston) o de tres piezas. Para agitar con hielo. Si no tenés, un frasco de vidrio con tapa hermética funciona.

Jigger o medidor. Es lo que más mejora tus cócteles: medir da resultados repetibles. Uno de 30/60 ml es suficiente.

Mortero (muddler). Para macerar fruta y hierbabuena. Sirve el mazo de una cuchara de palo.

Colador. Uno de malla fina evita pedacitos de fruta y semillas en el vaso.

Cuchara larga. Para mezclar cócteles que se preparan en vaso.

Tabla y cuchillo. Para cortar limón, lima y fruta fresca.

Cristalería

Vaso alto (highball): mojitos y bebidas largas con soda. **Vaso corto (old fashioned):** bebidas con hielo y fruta macerada. **Copa coupé o de martini:** cócteles sin hielo, servidos fríos. Si no tenés la copa ideal, un vaso limpio y frío es mejor que una copa mal elegida.

El hielo importa más de lo que parece

Usá hielo duro y seco, sacado del congelador en el momento. Hielo húmedo o ya derretido diluye el cóctel y le quita sabor. Llená la coctelera hasta arriba: más hielo enfría más rápido y diluye menos.

2. Cuatro técnicas que hacen la diferencia

Agitar (shake)

Se usa cuando el cóctel lleva jugo de fruta o cítricos. Llená la coctelera con hielo, cerrala bien y agitá fuerte unos 10 a 12 segundos, hasta que el exterior esté muy frío y se empañe. Colá al vaso.

Mezclar (stir)

Para cócteles que solo llevan licores. Mezclá con cuchara larga y hielo durante 20 a 30 segundos. La idea es enfriar sin llenar de burbujas.

Macerar (muddle)

Presioná suave la fruta o las hojas en el fondo del vaso para soltar jugo y aroma. Con hierbabuena, presioná sin triturar: si se rompe en pedacitos, amarga.

Doble colado (double strain)

Colá con el colador de la coctelera y, encima, uno de malla fina. Así el cóctel queda liso, sin trocitos de fruta ni cristales de hielo.

La regla de proporciones

Casi todos los cócteles sour (los de limón) siguen la misma base. Aprendela y podés inventar tus propios cócteles con cualquier fruta:

2 partes de licor (60 ml)	**1 parte** de cítrico (25–30 ml)	**¾ de parte** de dulce (20 ml de jarabe)

Jarabe simple: disolvé una taza de azúcar en una taza de agua caliente y dejalo enfriar. Dura una semana en la refri. Si la fruta ya es muy dulce (mango, piña madura), usá menos jarabe.

3. Cinco recetas con fruta tropical

Todas las medidas son para un cóctel. Usá fruta fresca y madura; si podés, pelala y cortala justo antes de preparar.

Daiquirí de mango

Agitado · copa coupé o vaso corto

Ingredientes

- 60 ml de ron blanco
- 25 ml de jugo de limón
- 15 ml de jarabe simple
- 60 g de mango maduro en cubos

Preparación

1. Macerá el mango con el jarabe en la coctelera.
2. Agregá ron, limón y mucho hielo.
3. Agitá fuerte 12 segundos.
4. Colá al vaso y adorná con una rodaja de limón.

Consejo: con mango muy maduro quizás no necesités jarabe; probá antes de agregarlo.

Mojito de maracuyá

Macerado · vaso alto

Ingredientes

- 50 ml de ron blanco
- 25 ml de jugo de limón
- 15 ml de jarabe simple
- Pulpa de 1 maracuyá
- 8 hojas de hierbabuena
- Soda al gusto

Preparación

1. Macerá suave la hierbabuena con el jarabe y el limón.
2. Agregá la pulpa de maracuyá y el ron.
3. Llená el vaso con hielo y mezclá.
4. Completá con soda y decorá con hierbabuena.

Consejo: agregá la soda al final y mezclá una sola vez para conservar las burbujas.

Margarita de piña

Agitado · vaso corto con escarcha de sal

Ingredientes

- 50 ml de tequila blanco
- 25 ml de jugo de lima
- 20 ml de jugo de piña natural
- 10 ml de jarabe simple

Preparación

1. Pasá lima por el borde del vaso y escarchalo con sal.
2. Agitá todos los ingredientes con hielo.
3. Colá sobre hielo fresco.
4. Decorá con una hoja de piña o rodaja de lima.

Consejo: usá jugo de piña recién licuado y colado; el de caja cambia por completo el sabor.

Caipiriña de carambola

Macerado · vaso corto

Ingredientes

- 60 ml de cachaça (o ron blanco)
- ½ lima en cuartos
- 3 rodajas de carambola
- 2 cucharaditas de azúcar

Preparación

1. Macerá la lima con el azúcar y la carambola.
2. Agregá hielo picado hasta arriba.
3. Sumá la cachaça y mezclá desde abajo hacia arriba.

Consejo: no maceres la cáscara de la lima de más: amarga.

Mocktail de fresa y albahaca

Sin alcohol · vaso alto

Ingredientes

- 4 fresas
- 6 hojas de albahaca
- 20 ml de jugo de limón
- 15 ml de jarabe simple
- Agua con gas

Preparación

1. Macerá fresas y albahaca con el jarabe y el limón.
2. Colá sobre vaso con hielo.
3. Completá con agua con gas y mezclá suave.

Consejo: es la opción ideal para invitados que no toman alcohol; que se vea tan bonita como las demás.

4. Errores comunes (y cómo evitarlos)

No medir. Un trago "a ojo" nunca sale igual dos veces. Usá el jigger.

Jugo de caja en lugar de fruta fresca. El cítrico se exprime el mismo día; pierde sabor en pocas horas.

Poco hielo. Parece contradictorio, pero menos hielo diluye más rápido.

Vasos tibios. Metelos unos minutos al congelador antes de servir.

Demasiado dulce. Probá siempre antes de servir y ajustá con unas gotas de limón.

Si te gustó, el siguiente paso

Esta es la Parte 1 de Coctelería, gratuita y de nivel inicial. Las Partes 2 y 3 son guías más profundas y de pago: cómo armar una barra para una fiesta en casa, cálculo de cantidades por invitado, recetas de autor y costos. Escribinos y te contamos cuándo salen.

Andy's Food & Drinks · Coctelería y comida para eventos privados
andysdrinks3@gmail.com

Disfrutá con responsabilidad. El consumo de alcohol es solo para mayores de edad y nunca debe combinarse con conducir.