vinetur

Ron Barceló y Peldanyos lanzan un Miami Vice inspirado en Desalia 2026

La receta une piña colada y daiquiri de fresa con sal, mostaza y cayena, y podrá seguirse en YouTube

martes 9 de junio de 2026


BARCELÓ
BARCELÓ
RON DOMINICANO
AÑEJO

Ron Barceló y el creador de contenido gastronómico Peldanyos han presentado una nueva versión del cóctel Miami Vice, una mezcla que une piña colada y daiquiri de fresa y que, según la marca, nace de la experiencia vivida en Desalia 2026, celebrado en la costa de Huelva. La propuesta se ha dado a conocer este martes, 9 de junio, y llega acompañada de un vídeo con el paso a paso de la receta para que pueda prepararse en casa.

La compañía explica que esta creación toma como punto de partida uno de los combinados más conocidos del verano y lo reinterpreta con una elaboración en dos capas. Por un lado, una piña colada; por otro, un daiquiri de fresa. Ambas partes se preparan por separado con textura frozen y se sirven en el mismo vaso para mantener el contraste de sabores y colores.

Ron Barceló vincula esta receta con el cierre de su experiencia de marca Desalia 2026. La edición de este año, según informa la empresa, tuvo una ambientación gamer y se celebró en Huelva, un lugar que también ha influido en la composición del cóctel. La receta incorpora fresas de Huelva y las combina con ingredientes asociados a perfiles caribeños, como la piña y el coco.

La marca planteó a Peldanyos añadir un giro personal al combinado. El creador introdujo sal y mostaza en la parte de la piña colada, con la intención de reforzar los sabores dulces, y una pizca de cayena en el daiquiri de fresa para aportar un matiz picante. La propuesta se completa con una decoración compuesta por trozos de fresa, galleta con sabor a caramelo, láminas de almendra, virutas de chocolate blanco y hojas de piña.

La receta difundida por ambas partes detalla que, para la piña colada, se emplean 5 cl de Ron Barceló Añejo, 1 cl de zumo de lima, 2 cl de crema de coco y dos rodajas de piña en almíbar con parte de su jugo, además de la pizca de sal y mostaza ideada por Peldanyos. Para el daiquiri de fresa, la mezcla incluye 5 cl de Ron Barceló Añejo, 2 cl de zumo de lima, entre 2 y 4 fresas de Huelva troceadas, una cucharadita de azúcar o miel de forma opcional y una pizca de cayena en polvo.

Según precisan Ron Barceló y Peldanyos, para conseguir la textura frozen y poder formar las capas es necesario utilizar una batidora con hielo picado. También apuntan que, si el aparato no permite trabajar con hielo, puede recurrirse a fruta congelada para lograr un resultado parecido.

Ana Suárez, Brand Ambassador de Ron Barceló España, afirma que Peldanyos representa el espíritu de disfrute y creatividad que la marca quiere trasladar con esta colaboración. En sus palabras, el nuevo combinado busca llevar a casa una parte de la filosofía "Vive Ahora" de Ron Barceló a través de una receta pensada para el verano y con un elemento inesperado.

Por su parte, Peldanyos señala que aceptó el encargo con la idea de unir dos cócteles muy reconocibles de la temporada en una sola propuesta. El creador sostiene que la combinación de mostaza con piña y de cayena con fresa pretende provocar sorpresa en quien lo pruebe y convertir la mezcla en una opción para disfrutar sin complejos.

Junto al lanzamiento del cóctel, la marca ha puesto a disposición del público un vídeo tutorial en YouTube con la elaboración completa. La intención, según trasladan Ron Barceló y el creador de contenido, es que cualquier persona pueda reproducir la receta fuera del entorno en el que nació, después de su paso por Desalia 2026.

Ron Barceló recuerda que fue fundada en 1929 en República Dominicana y sostiene que es el único ron dominicano elaborado directamente a partir del jugo de la caña de azúcar. En el mercado español comercializa siete categorías: Ron Barceló Añejo, Blanco, Barceló Organic, Cream, Barceló Imperial, Onyx y Premium Blend.

La empresa añade que ocupa una posición de liderazgo en la categoría de ron en España. También informa de que es la cuarta exportadora de ron del mundo y que está presente en más de 70 países.