vinetur

Ron Barceló y Peldanyos reinventan dos clásicos del verano: así nace el Miami Vice más loco

La icónica brand experience de Ron Barceló ha llegado a su fin, pero su espíritu continúa con el lanzamiento de un cóctel que fusiona la piña colada y el daiquiri de fresa.

viernes 19 de junio de 2026

ESCRITO POR VARMA


BARCELÓ
BARCELÓ
RON DOMINICANO
AÑEJO
DESALIA

Ron Barceló y Peldanyos se unen para dar vida al cóctel del verano, una reinterpretación sin normas de uno de los clásicos de la coctelería veraniega que nace directamente de Desalia 2026. La experiencia "gamer" que se vivió en la costa de Huelva ha servido de inspiración para crear el cóctel definitivo de la temporada estival: el Miami Vice, by Peldanyos. Una receta nacida en Desalia que ahora ve la luz para que puedas replicarla desde cualquier lugar.

El cóctel parte de una idea tan sencilla como genial: ¿por qué elegir cuando puedes tenerlo todo? El Miami Vice fusiona dos de los cócteles de ron más icónicos del mundo, la piña colada y el daiquiri de fresa. La preparación, que consiste en elaborar ambas bebidas por separado con una textura frozen y servirlas en dos capas, crea un espectacular y refrescante combinado de sabores y colores. Además, la receta rinde homenaje a Huelva, el lugar dónde se ha celebrado esta edición de Desalia, utilizando el fresón de onubense como protagonista y combinándolo con sabores caribeños como la piña y el coco.

El reto a Peldanyos: un toque "gocho" e inesperado

Para poner la guinda a esta creación, Ron Barceló ha retado a Peldanyos a llevar el Miami Vice a otro nivel, añadiéndole un toque "gastronómico" y personal. El influencer le ha dado un giro disruptivo a esta receta clásica: un toque de sal y mostaza en la parte de la piña colada para potenciar los sabores más golosos, y una pizca de cayena en el daiquiri para darle un punto picante y atrevido.

Para culminar esta obra de arte, la decoración tenía que estar a la altura, con una presentación extravagante al más puro estilo Peldanyos. El vaso se corona con trozos de fresa, galleta con sabor a caramelo, almendra, chocolate blanco y, para un toque sofisticado, las hojas de la propia piña.

Receta del Miami Vice by Peldanyos

Para lograr la textura frozen ideal y poder crear las capas de colores, es necesario usar una batidora con hielo picado. (Nota: asegúrate de que tu batidora es apta para picar hielo; si no, utiliza fruta congelada para un resultado similar).

Para la Piña Colada:

- 5 cl de Ron Barceló Añejo
- 1 cl de zumo de lima
- 2 cl de crema de coco
- Dos rodajas de piña en almíbar con un poco de su jugo
- El toque de Peldanyos: una pizca de sal y mostaza

Para el Daiquiri de Fresa:

- 5 cl de Ron Barceló Añejo
- 2 cl de zumo de lima
- 2-4 fresas de Huelva troceadas
- Una cucharadita de azúcar o miel (opcional)
- El toque de Peldanyos: una pizca de cayena en polvo

Decoración "Gocha": Trozos de fresa, galleta Lotus triturada, láminas de almendra, virutas de chocolate blanco y hojas de piña.

"Peldanyos captura a la perfección ese espíritu de disfrute y creatividad de Ron Barceló, y juntos hemos creado un cóctel que es puro verano: divertido y con ese toque inesperado que lo hace inolvidable. Es la materialización del 'Vive Ahora' de Ron Barceló, pero en tu propia casa", ha explicado Ana Suárez, Brand Ambassador de Ron Barceló España.

"Cuando Ron Barceló me propuso el reto, mi cabeza hizo 'boom'. ¿Unir los dos cócteles más legendarios del verano en uno solo? Tenía que ser una gochada histórica. Quería que al probarlo la gente se sorprendiera, que dijeran '¡esto no me lo esperaba!'. El toque de mostaza con la piña y el picante de la cayena con la fresa le dan esa chispa que lo lleva a otro nivel. Es un cóctel para disfrutar sin complejos", ha comentado Peldanyos.