vinetur

3 cócteles con vino tinto, ideales para disfrutar en otoño

Simples recetas para seguir sintiendo ese aire a relax festivo que nos regala un cóctel cada vez que lo tenemos en nuestras manos

lunes 21 de octubre de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Cuando hablamos de cócteles con vino generalmente se nos vienen a la mente las clásicas recetas en las que siempre generalmente las burbujas están presentes.

Con el paso de los años la coctelería se fue no solo renovando sino que los consumidores fueron cada más receptivos a nuevas propuestas impensadas hace unos 10 o 15 años atrás.

Cócteles con vino blanco o rosado, cócteles sin alcohol (los mocktails) y aunque mucho no lo crean ¡también hay riquísimos y refrescantes cócteles con vino tinto!

Así que cuando el calor agobiante del verano nos dice "hasta el año que viene" aún podemos desenvainar algunas simples recetas para seguir sintiendo ese aire a relax festivo que nos regala un cóctel cada vez que lo tenemos en nuestras manos. Así que acá van tres cócteles frescos con vino tinto para disfrutar en otoño:

VAINA ESPAÑOLA



Ingredientes:

- ½ taza de vino (idealmente joven)
- 1 huevo
- 1 cucharada de cacao
- 2 cucharadas de azúcar
- ¼ de de hielo picado

Preparación:

1. Llevar todos los ingredientes a una coctelera y batir enérgicamente durante unos minutos.
2. Servir en una copa tipo flauta
3. Espolvorear con canela en polvo. Y ¡a disfrutar!

RED PASSION



Ingredientes:

- 1/4 parte de vino tinto (a elección)
- 1/3 de licor de naranja
- 1/3 de crema/nata fresca
- 1 yema de un huevo

Preparación:

1. Poner en un coctelera todos los ingredientes,
2. Agitar muy bien
3. Servir en una copa. ¡Y a disfrutar!

TINTO ROYAL



Ingredientes:

- 1 ½ parte de tinto (a elección)
- ½ parte de zumo de limón fresco
- ½ parte de granadina
- 1 yema de huevo

Preparación:

1. Agitar todos los ingredientes dentro de una coctelera
2. Servir en una copa helada de cóctel. ¡Y a disfrutar!