vinetur

Dos refrescantes cócteles de Ron Barceló con los que reinar este verano

Ana Suárez, Brand Ambassador de Ron Barceló, propone dos recetas: un atrevido 'Cherry Kiss' con Añejo y otra más elegante con Imperial, 'Paradise Punch', con las que te convertirás en el rey del cóctel este verano

martes 25 de julio de 2023

ESCRITO POR VARMA


BARCELÓ
BARCELÓ
RON DOMINICANO
AÑEJO
RON DE CALIDAD SUPERIOR AÑEJADO
EN BARRICAS DE ROBLE
70cl. 37,5%Vol

El 16 de agosto se celebra el Día Internacional del Ron, fecha clave para esta bebida obtenida a partir de la destilación del jugo de caña de azúcar. Ron Barceló se suma a la celebración de esta jornada con dos propuestas de su Brand Ambassador, Ana Suárez, con las que brindar y disfrutar este verano.

El ron, una bebida con siglos de historia que, como suele suceder con los grandes descubrimientos, nació por accidente en una plantación de cañas de azúcar, pero se quedó para siempre y se popularizó en todo el mundo. Ron Barceló le rinde homenaje con dos cócteles, uno más atrevido y vibrante con el joven Barceló Añejo, y una versión más sutil y armoniosa de la mano de Barceló Imperial, cuyos sabores nos teletransportarán a su lugar de origen, el Caribe. Toma nota porque con estas propuestas triunfarás en cualquier tarde de verano:

Un atrevido 'Cherry Kiss' de Barceló Añejo

Ron Barceló Añejo es el ingrediente indispensable para preparar esta refrescante receta llamada 'Cherry Kiss'. Apunta bien los ingredientes:

Barceló añejo - 5 cl

Zumo de lima - 2 cl

Menta - Unas 6 hojas

Mermelada de cereza - 3 cucharaditas

Soda – para terminar

Este cóctel debe servirse directamente en un vaso largo, remover todos los ingredientes y añadir mucho hielo. Termina decorándolo con cereza, menta y lima.

"Las frutas son un must para los cócteles del verano. En el caso de 'Cherry Kiss' nos decantamos por la cereza, una fruta local y de temporada, que además le dará de forma natural un bonito color rosado a este refrescante long drink que se acompaña de jugo de lima, menta y las burbujas de la soda para hacerlo más refrescante", comenta Ana Suárez.

Barceló Imperial y su golpe caribeño

La elaboración con Ron Barceló Imperial es una elegante combinación de los sabores más tropicales y paradisiacos, en el que la piña adquiere un gran protagonismo. Estos son los ingredientes que necesitas:

Barceló Imperial – 5 cl

Cordial de piña asada – 3 cl

Flor de sauco – 1 cl

Cítricos – 1 cl

Espumoso – para terminar

Para elaborar el cordial de la receta, solo tienes que asar la piña, dejarla reposar unas horas con azúcar y, posteriormente, mezclar su jugo con zumo de lima y un poco de agua. Este cóctel debe agitarse en coctelera y servirse directamente en una copa coupette. Para finalizar, se puede decorar el borde con un pequeño trozo de piña.

"En el caso de Barceló Imperial, entre sus notas amaderadas, podemos encontrar matices de frutas tropicales como la piña, la protagonista de este cóctel. La flor de sauco, muy utilizada en gastronomía, nos deleita con aromas florales y un sabor dulce y delicado que encaja a la perfección con la piña. Tampoco podía faltar un poco de fizz (burbuja) a este cóctel, con un elegante espumoso que termina de redondear todos los sabores", comenta la Brand Ambassador de Ron Barceló.