vinetur

Dos cócteles de Ron Barceló para atemperarse ante la llegada del frío

¿Quién ha dicho que no se puede disfrutar de un buen cóctel de ron con la llegada del frío?

martes 19 de noviembre de 2024

ESCRITO POR VARMA



Los cócteles calientes, grandes desconocidos, en realidad fueron los primeros en entrar en el mundo de la coctelería. Cuando aún no existía el hielo en las bebidas, barmans y bartenders tenían ya la creatividad e imaginación a la hora de mezclar el ron,

especialmente en las épocas más frías. Ana Suárez, Brand Ambassador de Ron Barceló en España, rescata dos de esas primeras recetas con siglos de antigüedad y propone dos elaboraciones, una con Ron Barceló Añejo y otro con Ron Barceló Imperial, con las que entrar en calor y disfrutar de un delicioso trago en la sobremesa.

Hot Toddy, by Ron Barceló

Se cuenta que el Hot Toddy se originó en la India, donde la palabra Toddy fue registrada, nada más y nada menos que en 1786. Otros dicen que la recetaba un doctor como remedio para el resfriado. Nuestra propuesta es muy sencilla, solo tienen que mezclarse y calentarse los siguientes ingredientes:

RECETA DE HOT TODDY

- Ron Barceló Añejo - 5 cl
- Té de jengibre
- El zumo de medio limón
- Dos cucharaditas de miel
- Canela, clavo y nuez moscada al gusto

Este cóctel es ideal para una sobremesa, como colofón a una buena reunión de amigos y brindar con un cóctel caliente.

Hot Buttered Rum, un cóctel muy Imperial

En este caso, el Hot Buttered es una bebida invernal que surgió en la América Colonial, cuando el ron se popularizó, y donde comenzaron a experimentar con diferentes maneras de disfrutarlo, especialmente durante los fríos inviernos en el Norte de América. Estamos en este caso ante un bebida cálida y reconfortante, símbolo de las fiestas navideñas, que combina Ron Barceló Imperial, mantequilla y especias.

RECETA DE HOT BUTTERED RUM

- 5 cl Ron Barceló Imperial
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar moreno

- 3 gotitas de esencia de vainilla
- 1 ramita de canela y clavo

Para prepararlo y servirlo, nuevamente mezclaremos todos los ingredientes y los calentaremos levemente, poco a poco, para que la mantequilla se integre con el ron y resto de ingredientes, en una mezcla dulce, especiada y deliciosa.