

REVISTA CULTURAL GASTRONÓMICO DEL NORTE CHILENO

CARTILLA Nº 7 BAR NORTE CHILENO – NACIONAL E INTERNACIONAL (I PARTE)

INTRODUCCIÓN

ÍNDICE

NUESTRO PISCO DEL NORTE CHILENO

HISTORIA Y ORIGENES DE LOS COCTELES (I PARTE)

TIPOS – CLASES – EQUIPAMIENTO DEL BAR (I PARTE)

DESTILADOS Y LICORES (I PARTE)

CONSEJOS Y TRUCOS EN EL BAR (I PARTE)

RECETAS PASO A PASO (I PARTE)

EL RINCÓN DE LA POESÍA CON LA GASTRONOMÍA
A MIS HIJOS

RICARDO PACHECO MARAMBIO
CHEF AUTOR INSTRUCTOR ASESOR
COCINA DEL NORTE CHILENO

ARICA – PARINACOTA – IQUIQUE – PICA -ANTOFAGASTA –CALAMA
MEJILLONES – TALTAL
SAN PEDRO DE ATACAMA
2004

INDICE

	PAG
NUESTRO PISCO DEL NORTE CHILENO	7
“EL PISCO CON MÁS GRADO, ES MEJOR”	8
HISTORIA Y ORÍGENES DE LOS COCTELES	9
TIPOS – CLASES – EQUIPAMIENTO DEL BAR	10
TIPOS DE VASOS Y COPAS (I PARTE)	13
DESTILADOS Y LICORES (I PARTE)	14
COMPOSICIÓN DE UN COCTEL	19
PREPARACIÓN DE LOS POUSSE CAFÉ (I PARTE)	20

RECETAS NORTE CHILENO

AGUARDIENTE DE THANGELO	20
ATARDECER DE IQUIQUE	21
CHAMPAGNE CON ALMENDRAS	21
CÓCTEL SAN ANDRÉS DE PICA	22
CÓCTEL AERONÁUTICO	22
CÓCTEL BIOCEÁNICO	23
CÓCTEL DE CAMARONES	23
CÓCTEL DE MANGO	24
CÓCTEL DE QUINUA	24
CÓCTEL DE QUINUA CON RON DORADO	25
CÓCTEL EDÉN DE PICA	25
CÓCTEL INTEGRACIÓN	26
GUAYABA ETERNA PRIMAVERA	26
GUAYAVIN	27
HITO 60	27
IMPACTO IKE IKE	28
JUGO AERONÁUTICO	28
JUGO DE GUAYABA CON QUINUA	29
JUGO MANGO ALEGRE NATURAL	29
LONG DRINK AERONÁUTICO	30
MANGO SOUR	30
MARACUYA SOUR	31
POMELO SOUR	31
PONCHE DE ERIZO	32
ROMPÉMELO	32
SORBETE DE THANGELO	33

NACIONALES

CÓCTEL CHILENO	33
DONNA ESTEFFANIA	34
PISCOLA	34
PRIMAVERA	35
VAINA CHILENA	35
AMARETTO SOUR	36
TRAGOS NACIONALES VARIOS	36

INTERNACIONALES

IRISH COFFEE “CAFÉ IRLANDÉS”	38
ALEXANDER	38
CAROLINA	39
CARUSO	39
CHILCANO	40
CHILCANO DE PISCO	40
CHUFLAY	41
CLAVO OXIDADO	41
CÓCTEL NUBE ROSA	42
CÓCTEL BRASILEÑO	42
CÓCTEL DE ALGARROBINA	43
CUBA LIBRE	43
CUCARACHA	44
DAIQUIRI	44
JOHN COLLINS	45
JUANITO ROSADO	45
KAIPIROSKA	46
KAMIKAZE	46
MANHATTAN	47
MATADOR	47
TOM COLLINS	48
VODKA COLLINS	48
YUNGEÑO	49
PERU LIBRE	49
CONSEJOS Y TRUCOS EN EL BAR I PARTE	50



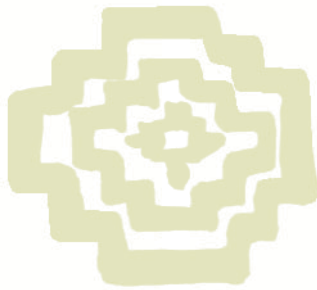
EL RINCÓN DE LA POESÍA CON LA GASTRONOMÍA

ALFOMBRA LLENA DE CHAÑARES BELLA

54

A TODOS MIS HIJOS

55



NUESTRO PISCO DEL NORTE CHILENO)

El Pisco Sour en nuestro país es un aperitivo emblemático, ella no puede faltar en los distintos status sociales de nuestra idiosincrasia, está presente en todas las inauguraciones, negocios, fiestas familiares y de amistades para compartir con nuestro destilado de la uva, procedente de nuestras tierras nortinas por las características de sus tierras, clima y agua.

Debemos dejar presente que otros países reclaman su origen como es el caso del Perú, pero no debemos dejarnos engañar por quienes reclaman la totalidad de la denominación de origen ni por los mitos respecto a la calidad. La verdad es que piscos hay buenos tanto en Chile, como en otros países como ser Perú y también en Bolivia.

Si bien de Chile no proviene el origen del nombre, la industria pisquera nacional es lejos la mayor del mundo, la más afamada y la de mejor calidad. Características que, según los más respetables conocedores del pisco como tal, simplemente radican en que sea un aguardiente joven y aromático; el resto, sobra. Lo importante es conocer como debemos de beberlo pudiendo ser como bajativo o eventualmente como aperitivo, en una copa que permita retener sus aromas. Es la forma tradicional y en la que se puede apreciar mejor este delicado aguardiente.

Sin embargo es también un excelente ingrediente, para los diversos cócteles que le invito a preparar del Norte Chileno.

“EL PISCO CON MÁS GRADOS, ES MEJOR”

Muchas veces las personas piensan que si el pisco tiene mayor graduación (las hay de 30° a 46° de alcohol), mayor sería su pureza o calidad. Esto es un error, ya que el alcohol que se obtiene siempre tiene 100 grados y después de su destilación se diluye en variados formatos (30°, 33°, 35°, 40°, etc.), porque un pisco de 100° es realmente intomable.

Hay que tomar en cuenta también que la calidad del pisco la entrega el proceso de refinación. Éste consiste en destilar un vino base que entrega tres calidades de alcoholes. Para obtenerlas, se calienta el vino para volatilizar lentamente sus alcoholes, que suben en grupos. Unos ebulen antes y otros después. Luego serán enfriados y recolectados nuevamente (pero ahora como alcohol puro).

Los primeros alcoholes destilados, conforman la “cabeza” de destilación, son de baja calidad, al igual que los de la “cola”, que son los últimos alcoholes destilados. El que un pisco pertenezca al “corazón” de la destilación, es decir, la sección del medio en el cual prácticamente el 100% del componente alcohólico corresponde a etanol (alcohol potable y con características de calidad), es lo que realmente nos asegura su calidad tanto aromática como bebestible.

Es así como podríamos encontrar pis-

cos de 30° de excelente calidad, como piscos de 46° totalmente tóxicos para la salud. Por lo tanto la calidad del pisco se determina por si proviene del corazón de la destilación y no por su graduación alcohólica.



HISTORIA Y ORIGEN DE LOS CÓCTELES

Aunque tragos similares a lo que hoy conocemos como cócteles, datan del siglo 16, estos se hicieron populares a partir del 1920 en Estados Unidos. Su popularidad se debió a la llamada ley seca, cuando se prohibió la producción de alcohol, y las bebidas que se conseguían ilegalmente eran de dudosa calidad y gusto. Debido a esto los barman comenzaron a mezclar el alcohol con jugos y otras bebidas para mejorar (o enmascarar) su sabor. Luego el cocktail perdió su popularidad, sobretodo fuera de los Estados Unidos para, ya hace unos años, resurgir y hacerse más popular que nunca en todos los países del mundo.

ORIGEN DEL CÓCTEL

Su verdadero origen se mantiene en las tinieblas de dudas, en esas tinieblas que envuelve a los grandes puertos del mundo, en cuyos contornos surgen tristes tabernas, y en donde rudos marineros recurren y apagan su sed. Fue en ese escenario donde el “cocktail” tuvo su origen, o por lo menos se le fue conociendo paulatinamente, llegando hasta los ambientes más distinguidos para convertirse en bebida a un nivel universal.

En las aguadas del Golfo de México, en una pintoresca bahía de la península de Yucatán, se encuentra el histórico puerto

de Campeche, que en un tiempo viera nacer a los marineros más intrépidos de América y los más hábiles constructores de embarcaciones.

Hace muchos años llegaban a ese pintoresco puerto tropical majestuosos veleros ingleses a cargar caoba y otras maderas preciosas, palo de Brasil, palo de Campeche y otros diversos productos. La oficialidad y los marineros bajaban a tierra y apagaban la sed en las puertas de las tabernas o en los portales de la plaza principal. En aquella época se bebían vinos, licores y alcoholes sin mezclar.

Alguna vez se tomaban “dracs” de rum, aguardientes u otros alcoholes, que eran bebidas compuestas preparadas en un vaso de vidrio grueso donde lentamente se revolvían los ingredientes con una cuchara. Posiblemente la palabra “drac” era una corrupción de Drake, el héroe británico de las aventuras marítimas. En una de esas playas del puerto mexicano, el barman que servía empleaba para preparar sus bebidas, en vez de cucharas o palillos, las raíces delgadas, finas y lisas de una planta que allí llamaban, por su forma particular **“cola de gallo”**.

Los marineros ingleses, al ver el mozo revolver las bebidas con la raíz de marra, para ellos extraño, le preguntaron

qué era, a lo que él contestó “**cola de gallo**” o sea en inglés “cock-tail”. En adelante no le pedían “dracs” sino “cocktails”. ·

TIPOS – CLASES – EQUIPAMIENTO DEL BAR

Un cóctel no puede contener más de cinco productos, incluidos los usados para decoración.

Normalmente incluye un destilado de base, el cual es el elemento preponderante; dos licores para dar color y endulzarlo a la vez que rebajarlo; puede, además, llevar gotas de limón, de amargo o de algún colorizante y una fruta como decoración.

En el caso de los tragos largos, uno de los elementos es soda, refresco o jugo de fruta, todo esto es enfriado en la coctelera o vaso mezclador mientras se prepara. En algunos casos se ponen trocitos de hielo en el vaso en que se presenta.

Es importante que el barman antes de comenzar la jornada laboral realice la “mise en place” que es la preparación de todo lo necesario para realizar después un buen trabajo sin que nos falte ningún elemento ó ingrediente.

Hay 2 tipos de bares donde es más frecuente encontrarnos la elaboración de cócteles son los denominados bares americanos y bares ingleses.

La diferencia entre los dos es la siguiente:



Bar inglés.

Son bares donde nos encontramos con una música de ambiente no muy alta, y en el mostrador constan de unas sillas altas. Pueden tener mesas con sillas dependiendo del espacio, pero hay muchos en que sólo aparte de las sillas altas en el mostrador tienen mesas alargadas redondas para que la gente pueda estar charlando sin sentarse tomando las copas.

Bar americano

Casi igual que el bar inglés la única diferencia es que algunos no tienen música suave de fondo.

EQUIPAMIENTO DEL BAR.

Para realizar cócteles los elementos más utilizados son:

Coctelera; vaso mezclador; goteros ó biteros; gusanillo (pasador); cucharilla, etc.

La coctelera, dentro de las pocas cosas esenciales para preparar tragos es fundamental la coctelera. Esta puede ser básicamente de dos tipos:

La coctelera de estilo europeo, consiste en un contenedor, que puede ser de metal o combinado con vidrio, con una capacidad aproximada de medio litro. Tiene una abertura arriba que permite

introducir las bebidas y un pico que se usa para servir.

La coctelera americana, consiste de dos vasos de igual tamaño, donde se echa el líquido, para luego cerrarse por el medio. Esta es generalmente de metal, o un vaso de metal y el otro de vidrio.

Los medidores también son fundamentales. Los estándares de medidas varían según el país.

También se necesitan **cucharas para revolver**, agitadores y otros elementos de cocina como cuchillos, bol, etc.

Finalmente se utilizan además entre otros, licuadora o picadores de hielo, que son muy útiles aunque no fundamentales.

LA COCTELERA

Está compuesta de tres cuerpos, separadas fácilmente llamada: vaso, cubrevaso, cubre boca y en ella vamos a preparar los cócteles que debemos de mover de forma enérgica para que se mezclen bien todos los ingredientes por igual.

Para el buen uso de la coctelera hay que tener en cuenta las siguientes normas:

No colocar nunca bebidas gasificadas. Añadir el hielo necesario y justo para el cóctel. Nunca añadir más cantidad de

la necesaria porque podríamos aguar el cóctel.

No abusar de los ingredientes utilizados, utilizar los especificados en la receta.

Es importante según el cóctel a realizar saber escoger el tipo de hielo ya que hay diferentes variedades.

Ajustar y asegurar bien todas las piezas antes de empezar a mover.

Después de cada utilización hay que limpiarla teniéndola siempre brillante y limpia, utilizando agua templada y un paño.

Nunca usar materiales que puedan rallar la parte exterior que normalmente es de acero inoxidable aunque también se usan los de alpaca.

EXTRACTOR DE JUGOS (SACAJUGOS)

Un artefacto para sacarle el jugo. Chiquito, pero muy fuerte y trabajador. Así es este electrodoméstico que ayuda a preparar los mejores jugos de frutas y verduras frescas para la preparación de sus cócteles, zumo de zanahorias, etc.

Es increíble, pero el extractor eléctrico se ha convertido en el competidor directo de la licuadora. Ambos artefactos se disputan el mercado de la preparación de jugos de frutas y de verduras, la que

no puede faltar especialmente cuando deba de preparar quinua.

LA BATIDORA

Otras herramientas básicas para el trabajo en el Bar, invencibles en el batido de cremas y preparaciones de jugos naturales, alguna base para la coctelería.

Este aparato inventado a principios de siglo XX, nos saca de mil apuros y nos permite ahorrar tiempo y esfuerzo en el trabajo culinario. Generalmente, se usa agregando algún líquido que permita trabajar el artefacto sin demasiado esfuerzo.

Para su uso correcto, es conveniente llenarla sólo hasta las 3/4 partes del vaso, respetar las velocidades indicadas en la base de la licuadora o en el manual, no agregar alimentos resistentes que pueden llegar a romper las cuchillas, y finalmente, lavarla muy bien, desarmarla en cada caso y volver a armarla.



TIPOS DE VASOS Y COPAS

I PARTE

COPA DE COCTEL

Una copa esencial en todo bar, por limitado que sea. Es de diseño elegante que se adapta fabulosamente bien a la mano. La parte superior debe estar siempre lo suficientemente abierta para permitir algún tipo de decoración. Su capacidad máxima debe ser de unas 4 onzas, aproximadamente 120 cc.

Se utiliza preferentemente para servir martinis, manhattans y cócteles en general. Debe tomarse por la base del asta al presentarla.

VASO HIGHBALL O TUMBLER

Es uno de los vasos más utilizados en el servicio de variados tipos de cócteles. En realidad, su utilidad es máxima por lo que siempre resulta positivo tenerlo siempre a mano en su bar. Es muy popular para whisky, ron, gin y vodka que se sirvan con hielo y agua, soda u otra bebida. Es el vaso típico de los “tragos largos”. La capacidad es de 8, 10 ó 12 onzas aproximadamente entre 240 a 360 c.c.

VASO OLD-FASHIONED

Es el vaso ideal para todo cóctel en las rocas. También se utiliza para tomar whisky, su capacidad es de unas 6 onzas, aproximadamente 180 c.c. debido a la gran cantidad de cócteles en las rocas, es un vaso que no puede faltar en su bar.

VASO COLLINS O ZOMBIE

Es el vaso indispensable para los tragos largos. Mientras más alto sea el vaso, mejor. El diseño se estrecha por el centro. Su capacidad máxima oscila alrededor de las 8, 9 y 10 onzas, aproximadamente 250 a 300 c.c.

Se usa para servir “collins” y otros tragos refrescantes, así como para jugos.

VASO SOUR

Se utiliza principalmente para los cócteles llamados “sour”. Se trata de un vaso alargado que se utiliza con frecuencia en los fizz. Tiene una capacidad que varía entre 4 y 6 onzas, aproximadamente 120 a 180 c.c.

COPA GLOBO

Es el más versátil de todos los vasos. Aunque se utiliza más que nada para servir vino, también es útil para aperitivos. Su capacidad promedio es de unas 10 onzas, vale decir 300 c.c.

Por eso es también muy usado para servir el coñac y la cerveza.

COPA SHERRY O JEREZ

Especialmente diseñado para servir cordiales o los llamados “digestivos”. Como tienen muy poca capacidad (3 onzas), de aproximadamente 90 c.c. la bebida no pierde su bouquet.

También se utiliza normalmente para servir jerez. Nunca debe llenarse completamente al servir este delicioso vino.

Son las más pequeñas y se usan para servir los licores exóticos, las cremas, y licores servidos solos; para así conservar mejor su aroma. Capacidad para 1 o 2 onzas, aproximadamente 30 a 60 c.c.



DESTILADOS Y LICORES I PARTE

ADVOCAAT

Licor fabricado en Holanda en base de ginebra, yemas de huevo y azúcar.

AGUARDIENTE

Nombre genérico que se da a los destilados hidroalcohólicos de entre 40 y 45 grados y que pueden ser bebidos, ya sea puros, añejados, aromatizados o mezclados. Se obtiene aguardiente a partir de muchos vegetales:

De uva De frutas De cereales
.....

De caña de azúcar. . . De cactus
De raíces....

El nombre aguardiente se aplica en algunos países latinoamericanos exclusivamente al destilado de jugos de caña de azúcar ya sea en su estado natural (Venezuela, Perú) o mezclado con anís (Colombia).

AKVAVIT

Destilado incoloro de los países escandinavos, hecho de cebada malteada y papas. Su traducción literal al castellano es “agua de la vida”. Los productores

de las diversas regiones le agregan diferentes productos, tales como anís, cilantro o comino, creando, así, muchas variedades de akvavit. Tiene una alta graduación alcohólica, generalmente 45 grados. Se bebe muy helado.

AMARETTO

Licor hecho en base de almendras macedadas en alcohol de vino. Su fabricación se remonta al siglo 16. Puede beberse solo, con hielo, o como base para tragos largos o cócteles.

ANGOSTURA BITTER

(amargo de angostura)

Licor aromático originario de Venezuela, preparado con quinina, raíces de genciana, hierbas aromáticas y colorantes. Usado por gotas como saborizante y aromático en muchos cócteles. Actualmente se fabrica en trinidad.

ANIS

Licor de vinos de uva o de caña de azúcar con maceración de vegetales, entre los que predomina el anís. Se presenta bajo diversos nombres, entre ellos, anisado, anisete, pastis, etc. Es muy digestivo y se bebe solo, o con hielo y agua.

ARMAGNAC

Destilado de uva parecido al coñac, originario del departamento de jerez, en Francia. El nombre armagnac está reservado al destilado o brandy de esa región.

APRICOT BRANDY

Licor dulce de origen inglés, hecho en base de brandy y albaricoques maduros graduación de 31 a 40 grados. Es muy usado como complemento de cócteles.

B&B

Licor mezcla del licor benedictine y de cognac. En Venezuela se fabrica mezclando benedictine y brandy venezolano.

BENEDICTINE

Licor dulce muy aromático elaborado con fórmulas secretas por los padres benedictinos en Francia desde hace varios siglos. Las botellas del producto original llevan la inscripción d.o.m. (deo óptimo maximo). Es muy apreciado como pousse-café o como ingrediente de cócteles.

BLANKO

Licor aromático transparente creado en Venezuela por la empresa martell. En su preparación interviene una combinación de hierbas aromáticas es muy recomendable para tragos largos refrescantes, así como para cócteles aperitivos.

BRANDY

Destilado de mostos de uva, parecido al cognac. El nombre brandy se aplica a todos los destilados de uva producidos fuera del departamento de charente, Francia. El brandy se fabrica en muchos países, con características muy variadas. Más de 40 grados.

BOURBON

Whisky norteamericano producido principalmente en el estado de kentucky, en base de destilados de maíz. 43 grados. Su sabor difiere de los demás destilados también llamados whisky o whiskey.

CACHAZA

Aguardiente destilado de caña de azúcar, predilecto en Brasil, parecido al ron. Más de 40 grados.

CALVADOS

Licor color ámbar hecho en base de manzanas de la región de normandía, Francia. Más de 40 grados. Se bebe en copa de coñac.

CAMPARI

Licor de color tirando a rojo, originario de Italia, fabricado en base de destilados de jugos de uva. Su característico sabor amargo se debe a la quinina y al ruibarbo, y su color a la cochinilla. Generalmente 30 grados o menos. Se bebe con hielo o con soda, como aperitivo.

CASSIS

Licor fabricado de grosellas negras en la región de cahén, Francia. Es muy digestivo. 18 grados. Es usado como ingrediente en muchos cócteles.

CHERRY BRANDY

Licor de color oscuro producido en Inglaterra en base de brandies seleccionados y cerezas negras silvestres. 30 grados. No confundir con “sherry” que es la traducción inglesa de jerez.

CHERRY HEERING (PETER HEERING)

Licor rojizo producido en Dinamarca en base de brandies y cerezas rojas. 35 grados.

CHARTREUSE

Fino licor producido originalmente en Francia y luego en España por los padres cartujos. En su composición intervienen más de 130 plantas, entre ellas, hinojo, canela, bálsamo, cáscara de naranja, clavo de olor, etc. Se presenta en dos tipos: amarillo, de 44 grados y verde, de 55 grados. Es un excelente pousse-café.

CHICHA DE MAÍZ

Bebida popular peruana, fabricada mediante la fermentación del producto del cocimiento de maíz blanco germinado. La fermentación se hace en vasijas de barro o directamente en botellas, las cuales son generalmente enterradas durante meses. La chicha joven fermentada en vasijas y ligeramente endulzada con azúcar o melaza se bebe para acompañar comidas picantes y en las celebraciones pueblerinas. La chicha fuerte fermentada en botellas llega a convertirse en un licor de muy alta graduación. Está prohibida su comercialización.

En todos los países andinos se fabrica chicha de maíz germinado. “jora” es una

palabra quechua; por eso con el nombre de chicha de jora u otra denominación, el maíz fermentado ha dado origen a un tipo de licor que, a pesar de ser de gran consumo popular, no ha logrado ser industrializado, tal vez por desinterés gubernamental.

CHAMPAGNE (CHAMPAÑA)

Prestigioso vino espumoso del noreste de Francia, el cual desde el siglo 17 es símbolo de calidad, perfección y buen gusto. Se fabrica de tres tipos especiales de uva adaptados a las características del terreno de la región. Su origen es garantizado por las autoridades francesas. Su fabricación, fruto de la experiencia de tres siglos, es muy cuidadosa y da origen a vinos de muy alta calidad que al servirse producen burbujas. Algunas botellas de champagne de determinados años llegan a alcanzar precios altísimos.

En otras regiones de Francia, en Italia, Portugal, España y Estados Unidos, así como en Argentina y Chile, se fabrican vinos espumosos o espumantes similares al champagne. Sin embargo, la denominación de champagne sólo puede ser legítimamente usada para los vinos del noreste de Francia. Existen, también, vinos gasificados de dudosa calidad que pueden ser confundidos con los vinos espumosos tipo champagne.

El champagne se bebe frío, a una temperatura de entre 6º y 8º debe ser enfriado progresivamente, ya sea en la parte me-

nos fría del refrigerador o en un balde o tobo de metal con abundante hielo y agua que llegue hasta el cuello de la botella. No debe ponerse la botella en el congelador ni en la caseta de fabricar cubos de hielo.

Los tipos de champagne servidos normalmente son el brut (seco) y el demi sec (ligeramente dulce). Otros tipos de champagne, generalmente más costosos, son solicitados sólo por conocedores y pocos bares los mantienen en stock.

CYNAR

Licor originario de padova, en Italia, en base de vinos y maceración de alcachofas. Es muy digestivo. 16 grados.

COGNAC

Destilado de vino producido exclusivamente en Francia en el departamento de charente. La producción y envejecimiento del cognac son controlados rigurosamente y en las botellas se indica su envejecimiento en la siguiente forma:

Very old 10- 11 años

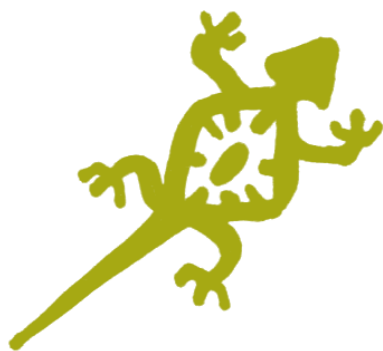
Very old pale 12-17 años

Very superior old pale 18-25 años

Very, very superior old pale 26-40 años

El cognac es un licor muy distinguido y beberlo es señal de muy buen gusto.

La manera de servirlo es un ritual solenne. Se bebe en copas especiales, las cuales son previamente calentadas. Su graduación es de 40°. Los destilados similares al cognac producidos fuera del departamento de charente se denominan brandy.



COMPOSICION DE UN COCTEL

De acuerdo con el reglamento de competencias de la International Bartenders Association, un cóctel no puede contener más de cinco productos, incluidos los usados para decoración.

Normalmente incluye un destilado de base, el cual es el elemento preponderante; dos licores para dar color y endulzarlo a la vez que rebajarlo; puede, además, llevar gotas de limón, de amargo o de algún colorizante y una fruta como decoración.

En el caso de los tragos largos, uno de los elementos es soda, refresco o jugo de fruta. Todo esto es enfriado en la coctelera o vaso mezclador mientras se prepara. En algunos casos se ponen trocitos de hielo en el vaso en que se presenta.

El contenido normal de un cóctel es de tres onzas (85 c.c.). Algunos cócteles, especialmente los refrescantes, pueden tener 6 ó más onzas, (180 c.c.) pero, en cualquier caso, el contenido de licor de un cóctel es de 2 a 2-1/2 onzas; esto incluye el destilado de base más los licores o vinos usados como complemento para “modificar” el aguardiente. Con el hielo que se derrite al mezclar o batir, las gotas o chorrillos de aromatizantes o saborizantes y la fruta que se use como decoración se completan las 3 onzas del cóctel.

En los tragos largos, los cubos de hielo y la soda, refrescos o jugos alargan el trago a 6, 8 o 10 onzas.

Los cócteles generalmente incluyen tres clases de ingredientes: una base de alcohol, como vodka, tequila, o whisky.

El sabor principal esta dado por bebidas tales como el vermouth, jugos de frutas o vino hasta cremas o huevos que modifican el gusto de la base.

El tercer ingrediente usualmente busca enaltecer el sabor de la base, y muchas veces agrega color a la mezcla. Los más comunes son la granadina o el blue curacao entre otros.

Finalmente la mayoría de los cócteles lleva algún tipo de decoración en base a frutas u hojas (menta por ejemplo).



PREPARACIÓN DE LOS POUSSE CAFÉ I PARTE

Su nombre suele engañarnos ya que el “Pousse Café” es la presentación de un grupo de licores y sin embargo no tiene nada que ver con el café.

La característica principal de éste tipo de preparación, es que los ingredientes no se deben mezclar ni revolver, sin embargo para realizar este tipo de Pousse Café, se deben de colocar en la copa, el licor uno tras otro en capas separadas.

Para lograr su atractiva presentación se debe de tener bastantes destreza, cuidado y práctica, sin embargo usted puede utilizar una cuchara de boca ancha tipo sopera y en ella colocar el licor, lo cuál posteriormente lo debe deslizar por el borde interno de la copa con mucho cuidado y continuar con los otros licores.

Los más importantes es saber aprovechar las distintas densidades y pesos específicos de cada licor, y ubicarlos en forma ordenadas según los distintos pesos de cada uno de ellos.

AGUARDIENTE DE THANGELO

INGREDIENTES:

3 litros de agua
1.250 gramos de azúcar granulada
1 y media botella de aguardiente
1 rama de huacatay fresco
18 unidades de thangelo
1 cucharadita esencia de vainilla
1 ramita de canela

PREPARACIÓN:

Disponer un frasco con tapa y en ella colocar las cáscara de los thangelo evitando cortar la parte blanca de ella, “esto lo coloca amargo en el tiempo” Agregar a lo anterior el agua, azúcar granulada, las hojas del huacatay, la canela, vainilla, revolver con una cuchara de madera y agregar finalmente el aguardiente.

Se debe de cerrar herméticamente y se va moviendo cada día durante unos dos meses.

Finalmente se debe de colar el licor y embotellar.

Se puede hacer con mandarinas, entonces se meterán en el bote enteras y el tiempo de maceración será de dos meses.

ATARDECER DE IQUIQUE

INGREDIENTES:

1 cucharada pulpa guayaba rosada
1 cucharada zumo pomelo rosado
1/2 cucharada jugo de maracuya
50 c.c. pisco chapel 35°
1 cucharita de azúcar flor
cubos de hielo
golpes de whisky
2 cucharadas jugo de piña
clara de huevo
1 cubo de hielo frappé

PREPARACIÓN:

Disponer de una coctelera la pulpa de guayaba rosada, zumo de pomelo, maracuya, el pisco, azúcar flor, hielo, golpes de whisky, agitar, colar y servir en vaso hasta el 70% de su capacidad.

En la misma coctelera disponer del zumo de piña con una parte de la clara de huevo y hielo frappé, agitar totalmente y vaciar a la copa encima de la preparación anterior, cubriendo y sobre pasando el restante 30% para su presentación.

Adornar con hojas llamativas, paraguas y cereza, dándole un toque tropical.

CHAMPAGNE CON ALMENDRAS

INGREDIENTES:

1 botella de champagne (demi sec)
1 cucharita de almendras

PREPARACIÓN:

Pelar las almendras y molerlas casi a polvo, añadir a ella una cuchara de champagne, dejar reposar.

Formar con la mezcla anterior, una suave masa de almendras y fluida.

Distribuir la pasta anterior en dos copas de champagne.

Adornadas con pétalos de rosas frescas.

Complete con el champagne bien frío y revolver muy suavemente.

SUGERENCIA:

Reserve el champagne restante para compartir vuestra cena. Si le agrada la Cocina Afrodisiaca del Norte Chileno, no debe de perderse la Receta que se encuentra en el Tomo II Cocina del Norte Chileno y Cocina Integración para el MERCOSUR.

CÓCTEL SAN ANDRÉS DE PICA

INGREDIENTES:

3/8 medida pisco alto del carmen de 35°

1/8 medida whisky

1/8 zumo de limón de pica

2/8 jugo mango piqueño

1/8 zumo naranja de pica

2 cucharita azúcar flor

2 cubos de hielo

PREPARACIÓN:

Faenar el mango y confeccionar un jugo con la pulpa de ella, agregue muy poca azúcar.

Exprimir la naranja, el limón de pica, colar y reservar separadamente cada una.

En una coctelera incorporar todos los ingredientes.

Agitar hasta que los ingredientes estén uniformemente unidos, colar y presentar en copas tipo martini bien frío.

Adornar con filete de mango natural y filete de naranja, con una hoja de menta fresca escarchada y cereza en el borde del vaso.

CÓCTEL AERONÁUTICO

INGREDIENTES:

40 c.c. (media porción) jugo Aero-náutico

40 c.c. (media porción) pisco capel de 35°

2 hielo en cubos

1 cucharita azúcar flor

PREPARACIÓN:

En una coctelera de aluminio agregar los cubos de hielo, el azúcar, la porción de jugo aeronáutico, y el pisco capel.

Agitar la coctelera bastante fuerte a objeto de lograr formar una espuma.

Servir en vaso tipo Martini bien helado.

En los años de Concesionario del Aeropuerto “Diego Aracena” de Iquique, era el aperitivo deseado por muchos turistas en espera de su vuelo de retorno a su país de origen.

CÓCTEL BIOCEÁNICO

INGREDIENTES:

10 c.c. pisco capel 35°
10 c.c. vino blanco sauvignon
10 c.c. ron blanco (bacardi)
40 c.c. jugo de guayaba blanca
gotas curacao azul
3 hielos
2 cucharita azúcar flor

PREPARACIÓN:

Preparar un jugo con la guayaba blanca, sin adicionar azúcar, para obtener todo su perfume natural.

Disponer en una coctelera, el jugo de guayaba, azúcar flor, el vino blanco, el pisco capel y el ron blanco bacardi, agregar los cubos de hielos enteros. Agitar la coctelera, solo para unir los ingredientes, y tratar de evitar que se disuelvan los hielos.

Servir en copa bien fría con adorno de guayaba natural y marrasquino.

Lo ideal para una manifestación, es hacerlo con dos días de anticipación, ya que se logra traspasar el sabor de la guayaba a los licores, recomendable para damas de buen gusto.

CÓCTEL DE CAMARONES

INGREDIENTES:

70 gramos de camarones
1/8 cucharadita de Ketchup
1/2 cucharadita crema
1 cucharadita de mayonesa
coñac a gusto
limón de pica (zumo) a gusto
para adornar hoja lechuga
sal y pimienta a gusto

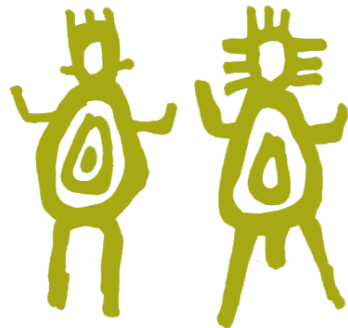
PREPARACIÓN:

Dar un hervor a los camarones, quitar su cáscara

Mezclar la mayonesa con el ketchup y crema.

Agregar los camarones, condimentar con sal, pimienta, jugo de limón y el coñac, a vuestro gusto.

Revolver y presentarlo en una tipo coctel.



CÓCTEL DE MANGO

INGREDIENTES:

- 1 medida de whisky
- 2 cucharadas coulis de mango
- 2 cucharadas crema de leche
- 2 cucharitas azúcar flor
- 2 cubos de hielo

PREPARACIÓN:

Pelar un mango mediano, raspar sin cortar los filamentos, pasar a cedazo, y reservar las dos cucharadas de coulis de mango.

Disponer en una coctelera, los cubos de hielo, la porción de whisky, agregar el coulis de mango reservado, el azúcar flor y la crema de leche, agitar y colar.

En una copa tipo Martini, se debe de mojar y llevar al congelador, reservando hasta usarlo en los aperitivos, de esa manera se mantiene la temperatura ideal de los aperitivos confeccionado, al momento de servir.

Finalmente vaciar a la copa helada, disponible en su heladera.

CÓCTEL DE QUINUA

INGREDIENTES:

- 60 c.c. pisco capel 35°
- 2 cucharadas crema de leche
- 3 cubos hielo
- 60 c.c. leche de quinua
- 1 cucharadita azúcar flor

PREPARACIÓN

En una coctelera colocar 60 c.c. de leche de quinua, hielo, azúcar flor, la porción de pisco y crema, agitar.

Colar y servir en vaso bien frío



CÓCTEL DE QUINUA CON RON DORADO

INGREDIENTES:

50 c.c. de quinua a la crema filtrada
40 c.c. de ron dorado bacardi
15 c.c. de crema de leche
2 hielos frappé
1 cucharadita azúcar flor
1 yema de huevo
semilla de amapola (para espolvorear)

PREPARACIÓN:

Disponer en una coctelera el ron dorado, la quinua a la crema filtrada, la crema de leche, azúcar flor, la yema de huevo y el hielo frappé, batir enérgicamente, colar y servir en copa fría.

Espolvorear al momento de servir, la semilla de amapola a la preparación anterior.



COCTEL EDÉN DE PICA MEDALLA DE BRONCE CREATIVIDAD LIBRE EXPOGOURMAND 97

INGREDIENTES:

8 guayabas naturales verdes de pulpa blanca
1 /2 taza de azúcar granulada
3 tazas de agua fría
8 hielos
1 /2 botella de pisco de 35°
½ botella de vino blanco sauvignon blanc
golpes de curacao azul

PREPARACIÓN:

Lavar las guayabas y partirlas en cuartos.

Incorporar a la licuadora y agregar el agua, el azúcar con los hielos, batir, colar, reservar.

Una vez colado mezclar con el vino blanco helado, el pisco, rectificar el sabor y adicionar el golpe de curacao azul, servir en vaso helado bien frío.

CÓCTEL INTEGRACIÓN

INGREDIENTES:

2 limones de pica
2 cucharadas jugo de naranja
1 cuchara triple sec
50 c.c. licor caña de azúcar (cachaza)
4 hielos frappé
1 cucharada azúcar flor

PREPARACIÓN:

Lavar y cortar los limones de pica preferentemente verdes, para traspasar el perfume del aceite, cortarlo en 8 partes, sacando las pepas.

Disponerla en un vaso tipo whiskero y agregar el azúcar, con un mortero de madera macerar presionando contra las paredes del vaso, hasta obtener su jugo.

Agregar el triple sec, jugo naranja, revolver y completar con hielo frappé. Vaciar el contenido de la caña de azúcar, revolver y servir.

Las recetas, Hito 60 – Cóctel Integración, fueron creadas en las giras que acompañe al Sr. Alcalde de la ciudad de Iquique Don: Jorge Soria Quiroga, en las degustaciones gastronómicas en el país vecino Bolivia, en apoyo por la labor que realizó en el **MERCOSUR**.

GUAYABA ETERNA PRIMAVERA

INGREDIENTES:

1 guayaba natural
1/2 medida pisco capel 35º
1/2 medida ron blanco
2 cucharadas de azúcar flor
2 hielos equivalente en frappé
1 limón de pica
1 a 2 gotas curacao rojo

PREPARACIÓN:

Lavar y pelar la guayaba, disponerla en una juguera y triturarlas, colar y pasarla a cedazo, si desea incorpore azúcar a su gusto, en lo posible no utilice.

Disponer una coctelera y colocar el coulis de guayaba, el pisco capel, el ron blanco, el azúcar flor, el zumo de limón de pica, las gotas de curacao rojo y el hielo frappé.

Agitar y al momento de servir colar, presentarlo en vaso muy frío, adornar con guayaba fresca en rodela, hojas de menta y marrasquino rojo.

Eterna Primavera: *En recuerdo de la ciudad de Arica, siendo la puerta del sol del norte de Chile.*

GUAYAVIN

INGREDIENTES:

1 botella vino blanco (tipo mosselle)
6 guayabas naturales
hielo a gusto frappé
6 cucharadas de azúcar flor
1 limón de pica

PREPARACIÓN:

Reservar dos guayabas naturales y las restantes pelarlas, pasar a cedazo hasta sacar totalmente todas las pepas, debe de quedar un puré cremoso.

En ella se debe de incorporar azúcar flor y dejar macerando de un día a otro en refrigeración, conjuntamente con el zumo de medio limón de pica.

El vino debe estar totalmente frío al momento de servir, vaciar en un vaso una porción de crema de guayaba, vino blanco, hielo frappé y rodajas de guayaba natural.

HITO 60

INGREDIENTES:

50 c.c. coulis de mango natural
40 c.c. ron blanco bacardi
10 c. c. triple sec
1 cucharita crema de leche
1 cucharita azúcar flor
2 hielos

PREPARACIÓN:

Faenar el mango de preferencia maduro y raspar, pasar a cedazo para obtener un coulis de mango natural.

Disponer en una coctelera los ingredientes y batir enérgicamente.

Colar y vaciar a una copa previamente bien helada en el congelador.

Adornar con filete de mango natural, aromatizado con triple sec.



IMPACTO IKE IKE

INGREDIENTES:

40 c.c. vodka
4 cubos hielo frappé
3 limones de pica
15 c.c. curacao azul
1 cucharita azúcar flor

PREPARACIÓN:

Primeramente se deben de lavar los limones y cada uno de ellos partirlo en cuartos, extrayendo las pepas, vaciar a un vaso tipo whiskero.

Agregar el azúcar flor y macerar con el mortero de madera, unir ingredientes.

Adicionar el curacao azul y revolver.

A continuación vaciar el hielo frappé.

Finalmente completar con el vodka.

Adornar con hoja de naranjo y cereza insertada en casco de limón.

JUGO AERONÁUTICO

INGREDIENTES:

500 c.c. jugo naranja
500 c.c. jugo piña
30 gramos maracuya en polvo
hielo a gusto

PREPARACIÓN:

Vaciar a un recipiente los ingredientes y revolver.

Refrigerar de un día a otro.

Servir en vaso helado con hielo.

Esta receta fue muy famosa en el Aeropuerto Internacional Diego Aracena de la ciudad de Iquique, en la década 80 y 90 durante mi concesión y hoy con mucho agrado entrego mi secreto.

*Asimismo les sugiero ver la receta en base de éste maravilloso jugo de frutas, el cóctel aeronáutico y long drink aero, escrito para todos mis seguidores de la Cocina del Norte **Chileno**.*



JUGO DE GUAYABA CON QUINUA

INGREDIENTES:

2 litros de agua
250 gramos quinoa (sémola)
1 ramita canela
1 hoja menta
50 gramos azúcar granulada
300 gramos de guayaba
8 cubos de hielo

PREPARACIÓN:

Disponer en una olla el agua fría y la quinoa lavada sin impureza, la ramita de canela, la hoja de menta y el azúcar granulada, cocinar a fuego lento por 30 minutos, enfriar y reservar.

Colocar en una juguera y vaciar la mezcla anterior, incorporar las guayabas lavadas y en cuartos, adicionar el hielo y licuar todo, rectificar su sabor si es necesario agregar más azúcar.

Colar y servir de preferencia en vaso previamente helado en la nevera.

JUGO MANGO ALEGRE NATURAL

INGREDIENTES:

2 mangos natural de pica
2 naranjas piqueña
1 cucharada de azúcar granulada
2 hielos en cubos
400 c.c. de agua helada

PREPARACIÓN:

Lavar y faenar el mango, quitando la piel que lo recubre filetear la pulpa y reservar.

Exprimir la naranja y reservar el zumo de ella.

Disponer en la licuadora el agua, azúcar granulada, la pulpa de mango y el zumo de la naranja.

Licuar, colar y servir.

Adornar con trozo de mango natural, hoja de naranjo y marrasquino insertado con mondadientes.



LONG DRINK AERONÁUTICO

INGREDIENTES:

6/10 jugo aeronáutico
4/10 whisky bourbon (wilk turkey)
3 – 4 hielos frappé
1 cucharita azúcar flor

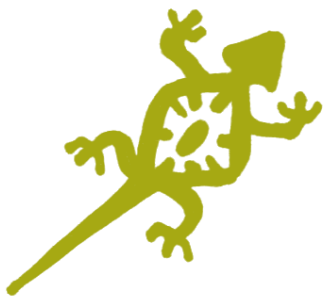
PREPARACIÓN:

En una vaso largo “Long Drink” helado colocar el hielo frappé.

Agregar azúcar, el jugo aeronáutico y el whisky, revolver.

Adornar con casco de naranja, marrasquino y bombilla flexible.

Fue el trago largo en los atrasos de los vuelos, en el Aeropuerto Diego Aracena en la ciudad de Iquique, se sentían más relajados y cómodos los turistas por la espera inesperada, producida por las Líneas Aéreas en su oportunidad.



MANGO SOUR

GRAN PREMIO EXPOGOURMAND 97 Y MEDALLA DE ORO

INGREDIENTES:

1 mango mediano de pica
3 limones de pica
6 cucharadas de azúcar flor
4 medidas de pisco 35º
hielo frappé equivalente a 8 cubos

PREPARACIÓN:

Faenar el mango. Rasparlo para obtener la pulpa y pasar ésta por cedazo, reservar.

Partir los limones por la mitad, pero no hasta el centro, para evitar romper las pepas, que son amargas, girar las dos mitades para separarlas y exprimir.

Disponer en la coctelera el coulis de mango y el zumo de limón, agregar azúcar flor, pisco y hielo frappé. Agitar y vaciar en las copas.

Adornar con un filete de mango natural y un paraguá de sol.

Introducir la bombilla con la cereza para evitar que ésta se caiga.

MARACUYA SOUR

INGREDIENTES:

2 maracuyas natural maduro
1 medida pisco capel 35°
3 cucharitas azúcar flor
1 limón de pica
2 cubos hielos.

PREPARACIÓN:

Partir el maracuya en mitades y con una cucharita extraer la pulpa de su interior, disponerla en una coctelera e incorporar al pisco, el azúcar flor, el zumo de limón de pica (sin haber cortado sus pepas), los cubos de hielo y agitar enérgicamente.

Colar y presentarlo en un vaso bien frío.

Adornar con la misma cáscara del maracuya en forma de casco y azahar de limón.

Maracuya: llamado también la fruta de la pasión.

POMELO SOUR

INGREDIENTES:

1 pomelo rosado (50 c.c.)
1 medida pisco capel de 35°
2 cucharitas de azúcar flor
1 limón de pica
3 hielos

PREPARACIÓN:

Partir el pomelo en su entorno evitando pasar a llevar las pepas para evitar su oxidación, exprimir y colar, pasar a cedazo.

Disponer el zumo del pomelo en la coctelera al igual que el zumo del limón (el mismo procedimiento en su corte que el pomelo).

Adicionar el pisco, el azúcar flor y el hielo.

Batir enérgicamente y al momento de servir colar.

Presentarlo en copa de coñac bien fría y adornar con rodaja de pomelo natural en su circunferencia con bombilla, hojas de naranja y cereza.



PONCHE DE ERIZO

INGREDIENTES:

1 bomba de erizo
1 litro de vino blanco
2 medidas de pisco
1 limón de pica
sal (súper sal lobos)
pimienta
gotas salsa inglesa
gotas ají (diaguitas)

PREPARACIÓN:

Limpia y escurra las lenguas de erizo de la bomba.

Disponer en la licuadora el vino, pisco, las lenguas de erizo condimentar a gusto, con sal, pimienta, limón, salsa inglesa y golpes de ají (diaguita), lo puede reemplazar por tabasco.

Dejar reposar unos 10 minutos.

Finalmente batir en la licuadora por espacio de 30 segundos aprox.

Servir en copas tipos vineros bien frío.

ROMPÉMELO

INGREDIENTES:

1 pomelo rosado 50 c.c.
40 c.c. ron blanco bacardi
3 cucharitas de azúcar flor
1 limón de pica
1 golpe de triple sec
2 hielos

PREPARACIÓN:

Partir el pomelo en movimientos circulares evitando romper las pepas, para evitar su oxidación, exprimir y colar, reservar.

Disponer en una coctelera el zumo de limón en la misma forma que se cortó el pomelo, adicionar el zumo de pomelo, ron blanco, azúcar flor, hielo, y un golpe de triple sec, agitar, y colar al momento de servir.

Disponer en un vaso helado y adornar con hojas de menta fresca.



SORBETE DE THANGELO AL APIO EN TRIPLE SEC

INGREDIENTES:

1 litro de zumo thangelo (o naranja)
150 c.c. de triple sec
1 taza chica de apio picado (hojas)
2 lima bear (o limón de pica)

(PARA EL ALMÍBAR)

300 gramos de azúcar granulada
200 c.c. de agua

PREPARACIÓN:

Disponer en un bol el zumo del thangelo y el triple sec con las hojas de apio finamente picada y el zumo de la lima bear, reposar por 20 minutos.

Adicionar el almíbar frío y batir enérgicamente con batidora eléctrica y llevar al freezer por espacio de 4 horas.

Retirar y volver a batir, llevar al freezer.

Repetir la operación 2 veces más antes de servir.

Cortar un thangelo en dos, procurando dejar la tapa, se debe de vaciar su pulpa e incorporar el sorbete.

Colocar galletas de champagne con ramas de apio aromatizado en triple sec y marrasquino rojo.

CÓCTEL CHILENO

INGREDIENTES

Vermouth,
Pisco
Limón
Hielo,
Leche Condensada

PREPARACIÓN

Colocar en coctelera 2 partes de pisco, y 1 parte de vermouth, 1 parte de limón y 1 parte de leche condensada.

Hielo a gusto, batir fuertemente.

Servir



DONNA ESTEFFANIA

INGREDIENTES

pisco
vino rose chileno
frutillas,
azúcar flor
soda
miel (opcional)
hielo

PREPARACIÓN

En un vaso colocar 2 cubos de hielos. Agregar una porción de pisco (2 a 3 dedos) más otra igual de vino rose o blanco, revolver.

Adicionar unas 5 a 6 frutillitas.

Finalmente completar con mucha soda y gotitas de miel o azúcar flor para endulzar.

PISCOLA

INGREDIENTES

pisco capel
bebida cola
limón de pica
hielo

PREPARACIÓN

Colocar en un vaso de 250 c.c. los cubos de hielo.

Agregar una medida de pisco chileno.

Agregar dos medidas de la bebida cola.

Finalmente una tajada o torreja de limón, y servir.

Exquisitos y efectivo.



PRIMAVERA

INGREDIENTES

1 medida de pisco chapel
1 medida de jugo de naranja,
1 medida de jugo de piña,
1 medida de granadina,
agua mineral
hielo
frutas de la estación,
azúcar a gusto

PREPARACIÓN

Agregar cubos de hielo en el fondo del vaso.

Poner en el vaso largo la fruta.

Agregar el pisco, los jugos, el agua mineral y toque de granadina.

Revolver.

Servir.

VAINA CHILENA

INGREDIENTES

una copita de Jerez (oportó)
una cucharadita de azúcar
una yema de huevo
unas gotitas de coñac
unas gotitas de cacao
hielo picado

PREPARACIÓN

Disponer en una licuadora, el jerez, el coñac, el azúcar, la yema de huevo, el cacao y el hielo, agitar.

Servir en vasos y en ella espolvorear con canela en polvo.

Servirlo bien helado



AMARETTO SOUR

INGREDIENTES

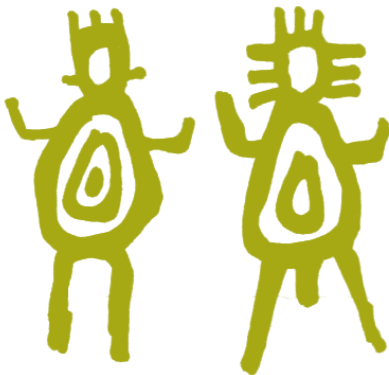
amaretto
pisco capel
granadina
jugo de naranja

PREPARACIÓN

Servir dos medidas de pisco con una de amaretto.

Una medida de granadina y dos medidas de jugo de naranja-

Batir y servir en vaso enfriado.



TRAGOS NACIONALES

No puedo dejar de mencionar que a lo largo de nuestro país, se encuentran bebidas alcohólicas con recuerdo de antaño y que en el recuerdo florecen como la borgoña con frutilla, tan apetecida en casa por mis padres y parientes.

Para ello trato de describir lo más cercano posible y del rescate que he podido tener en mis manos y degustar muchos de ellos.

EL CLERI:

Vino blanco y fruta picada como durazno, chirimoya, frutilla y manzana.

CHUPILCA:

Harina con azúcar y vino tinto

VINO NAVEGADO:

Clavo de olor, naranja, canela, azúcar y vino tinto.

EL PIHUELO:

Chicha cruda con harina tostada.

LAS MISTELAS:

Como la canelita a base de aguardiente, canela, clavo de olor, azúcar y un palo de pácul “arbusto cordillerano”.

CHUFLAY:

Aguardiente con bebida blanca, son algunos de los alcoholes nacionales apetecido en el tiempo.

EL CANDIAL:

Aguardiente, huevo batido y leche.

CORDIAL O GLORIA' O:

Para velatorio, al aguardiente se le suma agua caliente.

ENGUINDA' O:

Aguardiente con guinda.

COLA DE MONO:

Ponche en leche con infusión de vainilla, café y aguardiente, para la navidad.

LICOR DE ORO (CHILOE):

Leche cruda de vaca, aguardientes, limón, azúcar, clavo de olor, azafrán y almendras.

PICHUNCHO:

Pisco, vermouth, hielo y limón.

JOTE:

Vino tinto con bebida cola.

TERREMOTO:

Pipeño con helado de piña.

FANSHOP:

Bebida naranja, (fanta) y shop.

VOLCÁN CHILLAN;

Vodka, cacao y crema fresca.

EL NEVADO:

Jugo limón, gin, curacao, triple sec, azúcar flor, clara de huevo y hielo.

ANDRES AMABLE:

Pisco vodka, jugo limón y hielo picado.

CHILEAN CARRERA:

Aguardiente, jugo de naranja y azúcar quemada.



IRISH COFFEE “CAFÉ IRLANDÉS”

INGREDIENTES

50 c.c whisky irlandés
1 taza café negro caliente
azúcar granulada
crema chantilly

PREPARACIÓN

Preparar el café y agregar azúcar a gusto.

Poner en una copa para café (o taza de vidrio) el whisky y agregar lentamente el café hasta $\frac{3}{4}$ de la copa.

Revolver suavemente y poner sobre el trago crema chantilly.

ALEXANDER

INGREDIENTES

25 c.c. Gin
25 c.c. Crema de cacao
25 c.c. Crema de leche
nuez moscada

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo, excepto la nuez moscada.

Batir y servir en copa de cocktail.

Y poner sobre el trago una pizca de nuez moscada.



CAROLINA

INGREDIENTES

80 c.c tequila
25 c.c crema de leche
1 golpe de granadina
extracto de vainilla
clara de huevo
canela molida

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes (excepto la canela) en una coctelera con hielo picado.

Batir y servir en copa de fantasía y espolvorear un poco de canela molida sobre el trago.

CARUSO

INGREDIENTES

50 c.c gin
15 c.c vermouth dry
15 c.c crema de menta

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo.

Batir y servir en copa de martini.



CHILCANO **INGREDIENTES** **“RECETA PERUANA”**

INGREDIENTES

1 onza de pisco
½ limón (zumo)
gotas de amargo de angostura
½ cucharadita de azúcar
hielo al gusto
ginger ale
rodaja de limón

PREPARACIÓN

Sirva un vaso alto mezclando los ingredientes hasta que se disuelva el azúcar. Agregue el hielo y complete el vaso con ginger ale.

Adornar con una rodaja de limón y cañita flexible.

CHILCANO DE PISCO **“RECETA PERUANA”**

INGREDIENTES

1 copa de pisco
1 rodaja de limón
½ vaso de ginger ale
hielo picado

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes, (ginger ale, el pisco, la rodaja de limón) y hielo picado).

Servir en una copa de martíní.



CHUFLAY **(RECETA BOLIVIANA)**

INGREDIENTES

1 medida de singani o pisco
1 rodaja de limón
3 cubos de hielo
gaseosa blanca

PREPARACION

En un vaso para trago largo, servir los cubos de hielo.

Agregar una medida de singani.

Aumentar gaseosa blanca a gusto.

Decorar el vaso con la rodaja de limón.

RUSTY NAIL **“CLAVO OXIDADO”**

INGREDIENTES

50 c.c whisky
50 c.c drambuie
3 cubos de hielo

PREPARACIÓN

Poner hielo en un vaso on the rocks y agregar lo ingredientes en el orden mencionado.

Revolver y servir



COCTEL NUBE ROSA (RECETA PERUANA EN NAVIDAD)

INGREDIENTES

1/4 de botella de oporto
1/2 botella de gaseosa incolora o soda
1/4 de pisco
2 claras batidas
10 rodajas de naranjas sin cáscara
10 fresas chicas
10 hojas de menta
1 taza de jugo de naranja
1 taza de jugo de fresa
sorbetes
hielo picado

PREPARACIÓN

Mezclar los jugos de naranja y fresa con el oporto, la soda y el pisco.

En cada copa colocar una rodaja de naranja, echar encima el preparado con el hielo picado.

Decorar con un mondadientes donde se colocará una rosita de fresa decorada con hoja de menta.

Acompañará un sorbete de color blanco, al lado una porción de merengue de clara batida con un poquito de azúcar

COCTEL BRASILEÑO (BRASIL)

INGREDIENTES

1 taza de pisco
6 limones
1 plátano
1 tarrito de leche condensada
hielo picado

PREPARACIÓN

Disponer de una licuadora.

Mezclar los ingredientes, la taza de pisco, jugo de limón, plátano picado, leche condensada, agregar el hielo picado a gusto, licuar.

Servir.



CÓCTEL DE ALGARROBINA “RECETA PERUANA”

INGREDIENTES

3 copas de pisco
2 copas de oporto (opcional)
1 copa de algarrobina
1 copa de leche condensada (o leche evaporada)
azúcar a gusto
2 yemas de huevo
Canela en polvo

PREPARACIÓN

Disponer en una licuadora el pisco, oporto, algarrobina, le leche condensada o leche evaporada según su preferencia, las yemas de huevo, verificar su azúcar si se desea.

Bátase con hielo.

Disponer la preparación en copas y al momento de servir decorar con canela en polvo.

CUBA LIBRE

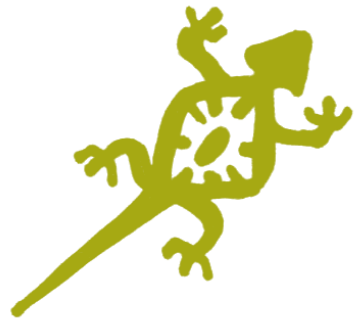
INGREDIENTES

4 cucharadas ron blanco
Coca cola
1 cucharada zumo de limón

PREPARACIÓN

Se prepara directamente en el vaso grande combinado.

Con cubitos de hielo, y se agrega el ron blanco y se completa con la coca cola, además se incorpora una rodaja de limón y exprimiendo la piel del limón en la superficie.



CUCARACHA

INGREDIENTES

30 c.c tequila
30 c.c licor de café

PREPARACIÓN

En un vaso de tequila poner licor de café y agregar el tequila hasta el borde del vaso suave y lentamente, tratando de que no se mezcle con el licor de café que está abajo.

Prender fuego con un encendedor corriente (fósforos o encendedores de bencina tipo zipo no sirven), calentando la parte superior del trago (el licor tiene que tomar calor para poder prenderse) hasta que aparezca una llama de color azul en el trago (este proceso dura un par de minutos).

Una vez que el trago tiene su hermosa llama de color azul, tomar una bombilla, ponerla dentro del trago e inmediatamente beber todo el contenido antes de que la bombilla se queme.

DAIQUIRI

INGREDIENTES

3/4 ron blanco
1/4 zumo de limón
1 cucharadita de almíbar
4 a 5 hielos

PREPARACIÓN

Se prepara en coctelera y una todos los ingredientes.

Se sirve en vaso tipo cóctel.



JOHN COLLINS

INGREDIENTES

50 c.c whisky
15 c.c jugo de limón
azúcar flor (2-3 cucharaditas)
agua mineral

PREPARACIÓN

Poner el whisky, el jugo de limón y el azúcar flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suavemente.

Completar con agua mineral.

Decorar con una rodaja de limón.

JUANITO ROSADO

INGREDIENTES

50 c.c gin
20 c.c jugo de limón
20 c.c granadina

PREPARACIÓN

Mezclar todo en una coctelera con hielo.

Batir y servir en copa de cocktail.



KAIPROSKA

INGREDIENTES

2 limones de pica (cortados en cuartos)
Azúcar flor
60 c.c vodka

PREPARACIÓN

Poner los limones de pica cortados en cuartos en un vaso on the rocks y agregar una cucharada grande de azúcar.

Con un macerador, presionar el limón para que suelte todo su jugo y se mezcle con el azúcar.

Después de esto, poner hasta el borde del vaso hielo picado y llenarlo con vodka.

Mezclar suavemente el trago y decorar con una rodaja de limón de pica.

KAMIKAZE

INGREDIENTES

80 c.c vodka
1 golpe de triple sec
1 golpe de jugo de limón
3 cubos de hielos

PREPARACIÓN

Mezclar todo en una coctelera con el hielo.

Batir y servir en copa de cóctel



MANHATTAN

INGREDIENTES

50 c.c rye whisky (whisky de centeno)
30 c.c vermouth rojo
1 golpe de amargo de angostura
1 marrasquino rojo

PREPARACIÓN

Combinar todos los ingredientes (excepto el marraschino) en un vaso largo con hielo.

Revolver rápidamente, colar a una copa de martini y decorar con el marrasquino rojo dentro de la copa.

MATADOR

INDREDIENTES

50 c.c tequila dorado
30 c.c triple sec
70 c.c medida de jugo de piña
15 c.c medida jugo de limón

PREPARACIÓN

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo.

Batir y servir en copa de sour.



TOM COLLINS

INGREDIENTES

50 c.c gin
15 c.c jugo de limón
azúcar flor (2-3 cucharaditas)
agua mineral con gas

PREPARACIÓN

Poner el gin, el jugo de limón y el azúcar flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suavemente.

Completar con agua mineral.

Decorar con una rodaja de limón.

Ver también John Collins-bourbon Collins- lupita-vodka Collins.

VODKA COLLINS

INGREDIENTES

50 c.c vodka
15 c.c jugo de limón
azúcar flor (2-3 cucharaditas)
agua mineral

PREPARACIÓN

Poner el vodka, el jugo de limón y el azúcar flor en un vaso largo con hielo y mezclar rápida y suavemente.

Completar con agua mineral.

Decorar con una rodaja de limón



YUNGEÑO **(RECETA BOLIVIANA)**

INGREDIENTES

singani
jugo de naranja natural (en lo posible)
hielo

PREPARACION

En un vaso para trago largo, servir los cubos de hielo.

Agregar una medida de singani.

Aumentar jugo de naranja a justo.

Decorar el vaso con la rodaja de naranja.

PERU LIBRE **“RECETA PERUANA”**

INGREDIENTES

1 onza de pisco
1 rodaja de limón
coca cola
hielo

PREPARACIÓN

Vierta el pisco en un vaso alto.

Añada coca cola y hielo a gusto.

Sirva con una rodaja de limón



CONSEJOS Y TRUCOS EN EL BAR

I PARTE

COMO ENCENDER TRAGOS (FLAMEAR)

Si es posible, evite realizar este proceso porque puede ser peligroso. Pero si insiste, precaliente el vaso sobre una llama suave, vacíe la mayor parte del licor y caliente una cuchara. Precaliente sólo una cucharada de licor sobre la llama y déjela que prenda fuego. Vacíe el líquido encendido en el vaso donde está el licor restante. ¡tenga cuidado!

ENFRIAR EL VASO

Hay varias maneras de enfriar un vaso antes de echar la bebida. La más simple es colocar el vaso en la heladera o freezer un par de horas antes de usarlo. Si esto no es posible se puede llenar el vaso con hielo molido justo antes de utilizarlo, o hacer lo mismo con cubitos de hielo y sacarlos apenas antes de servir el trago.

BORDES CON AZÚCAR O SAL

Mojar el borde de un vaso previamente frío con un limón o con el jugo de la fruta que se esté utilizando para la preparación y páselo con suavidad sobre un puñado de sal o azúcar, la que esté disponible en el plato.

APARIENCIA ESCARCHADA

Con hielo, sumerja el vaso en agua y colóquelo en el congelador por espacio de media hora. Esto le dará una apariencia escarchada a toda la superficie.

TRAGOS COLORIDOS

En tragos preparados con licores de colores vivos, se logra un efecto interesante si se echa cada licor en el vaso pasándolo sobre una cuchara invertida. Empezar por el licor más fuerte y servir despacio. Los licores se combinan sin mezclarse lográndose un efecto “batik”.

PARA SELECCIONAR LAS COPAS

Las medidas standards usadas son mililitros (ml.) Y onzas (oz.) Y sus equivalentes aproximados son:

30 ml. = 1 oz.

20 ml. = 2/3 oz.

15 ml = 1/2 oz.

Una pizca = 2 o 3 gotas

PARA HACER TIRABUZONES Y DAR SABOR AL BORDE DEL VASO

Cuando una receta indica que se adorne con un tirabuzón, tuerza la cáscara de la fruta sobre el trago y déjela caer dentro de la bebida.

Cuando use **frutas para decorar**, fricione el borde del vaso con la fruta, para que deje su sabor en el vaso.

PARA PREPARAR BEBIDAS CON HIELO

Aunque la mayoría de las recetas indican que debe llenar el vaso con hielo, también es posible utilizar sólo 1/4 del vaso o 4 o 5 cubitos, dependiendo de las preferencias de cada uno.

PARA PREPARAR BEBIDAS CON AGUA

Utilice agua destilada o agua mineral cuando la receta indique “agua”. El agua del grifo puede opacar la preparación y variarle el sabor.

PARA PREPARAR BEBIDAS CON VODKA

Un buen vodka se saboreará mucho mejor si está realmente frío. Por esa razón, antes de servirlo, usted deberá colocar la botella en el congelador con bastante anticipación.

PARA PREPARAR BEBIDAS CON CLARA DE HUEVO

Cuando las recetas indican 1/2 clara de huevo, lo mejor es preparar el doble de la cantidad (dos tragos), pues la clara de huevo es muy difícil de dividir.

PARA MEZCLAR UNA BEBIDA

Para lograr una buena mezcla revolver por aproximadamente diez segundos. Los tragos con gaseosas se mezclan mucho más rápido ya que las burbujas hacen el mismo efecto de revolver.

Por lo general, las bebidas que contienen muchos ingredientes **se agitan**. Esto se hace utilizando un **equipo de mezclar**, que consta de un vaso grande de cristal y una tapa metálica que se le ajusta perfectamente, conocido como: coctelera.

Cuando utilice el equipo, coloque primero el hielo en el vaso y luego agregue los demás ingredientes. Ponga la tapa, ajústela y agite el vaso varias veces. Antes de abrir la tapa, déle unos golpecitos para que el líquido acumulado en la tapa pase completamente al vaso de cristal. Vacíe la mezcla en el vaso que la va a servir.

Se puede usar un **mezclador pequeño**. Este consta de una tapa metálica que se ajusta al vaso. Si no tiene un equipo de mezclar, un recipiente con tapa puede servir.

PARA SERVIR UNA BEBIDA

Si está preparando una gran cantidad de un trago compuesto, coloque los vasos delante y vacíe una pequeña porción en cada uno. Repita el proceso hasta que todos tengan la misma cantidad de bebida.

PARA VACIAR BEBIDAS CALIENTES

En los vasos, coloque una cuchara de metal dentro del vaso antes de verter el líquido. Esta absorberá el calor y el vaso no se romperá.

PARA SERVIR UN Pousse-café

Para servir cremas o licores, siempre coloque los más pesados en el fondo del vaso, y continúe con los demás de acuerdo con su densidad y espesor. Para hacer esto, sostenga una cuchara de bar en el vaso, con la parte cóncava hacia abajo, y vacíe el licor suavemente para que resbale por la superficie de la cuchara.

LICORES REFRIGERADOS

Si tiene más tiempo, **coloque los licores en el vaso y refrigérelos** aproximadamente por una hora. En ese tiempo, los licores encontrarán su propio lugar.

PARA ABRIR UNA BOTELLA DE VINO

Usando un cuchillo afilado, elimine el sello que está alrededor del cuello de la botella, de manera que el corcho quede expuesto. Inserte la punta del sacacorchos en el centro del corcho y déle vuelta hasta que esté lo más profundo posible. Muy despacio, saque el corcho hacia afuera. Es una regla de etiqueta muy común de que el anfitrión

pruebe el vino antes de servírselo a sus invitados.

PARA ABRIR UNA BOTELLA DE CHAMPAGNE

Coloque una toalla alrededor de la botella bien fría. Con la boca de la botella dirigida hacia donde no haya gente ni objeto delicado, remueva cuidadosamente el aluminio y suelte el alambre que sostiene el corcho. Mientras sujeta el corcho con una mano y la botella con la otra, déle vuelta a la botella hasta que sienta que el corcho está cediendo.

Con mucho cuidado, saque el corcho. Cuando abra una botella de vino o de champagne, trate de que haga el menor ruido posible, pues aunque el sonido se relacione con el ambiente festivo, es señal de que se están escapando gran cantidad de preciosas burbujas.

PARA LIMPIAR LA CRISTALERÍA

No importa qué tipo de vasos o cristalería utilice, siempre debe asegurarse de que estén impecablemente limpios. Cuando lave sus vasos, déjelos secar al aire con el borde hacia abajo y sobre una toalla, para que no se manchen.

También puede secarlos con una toalla y pulirlos después con otra bien seca.

Lave los vasos inmediatamente después de utilizarlos. Si no le es posible, enjuáguelos **con agua tibia jabonada** para que no se peguen los residuos de las bebidas.

NUNCA COLOQUE LOS VASOS UNO DENTRO DEL OTRO

Porque se pueden trabar o romper. Pero si usted lo hace, sepárelos poniendo la parte de abajo del vaso en agua tibia, y llenando el envase de arriba con agua fría. El de abajo se expandirá y el superior saldrá con mucha más facilidad.



EL RINCÓN DE LA POESÍA CON LA GASTRONOMÍA

ALFOMBRA LLENA DE CHAÑARES BELLA

Me has hecho llegar a sentirme un ceniciento,
en ésta tierra de sol, cobre y universo,
tus margaritas son sonrisas,
de lunares en tu cuerpo,
pero más bellos aún son,
tus ojos que llevo dentro.

Te ganaste el aroma del mebrillo de Toconao,
como el sentir y sabor del chañar de San Pedro,
que combinado con el limón oasis del desierto,
te manifesté mi amor y entregarlo a tu cuerpo.

Suavidad tal vez sentiste, al llevarlo a tu boca,
y en cada momento que degustaba, yo estaba dentro,
y sin darte cuenta, hoy no sabes que presiento,
que tu alma y tu corazón,
sé esta llenado de sentimientos.

Golondrina verde de eternos pesares,
ilumina tu propio corazón candileja,
dejando tu mal pasado y devuelve tu alma,
para poder cultivarla,
y cosecharte a cambio de esperanza.

Trabajo, extrañezas en tu vida diaria engendras,
en silencio y terquedad así lo llevas dentro,
si pudiese curarte como curandero estrella,
te pondría una alfombra llena de chañares bella.

A todos mis hijos, nietas y nietos

VOY A CONTINUAR ESCRIBIENDO EN MI PROPIO ESPACIO, EN AGRADECIMIENTOS A TODOS MIS HIJOS, EN ESTA OCASIÓN A UNA NUEVO HIJA ADOPTADA “CAMILA FERNANDA” EN RECUERDO CUANDO CONOCÍ A SU MADRE ANTOFAGASTINA, NACIDA Y CRIADA EN LA PERLA DEL NORTE, QUIÉNES ME HAN HECHO RENACER Y REFORTALECER MI PERSEVERANCIA POR LA COCINA DEL NORTE CHILENO.

AL VIVIR Y COMPARTIR CON ELLAS EN EL CENTRO DE LA CIUDAD, ES UN BELLO RECUERDO E INOLVIDABLE DE FELICIDAD.

PARA UN PADRE LOS HIJOS, SERÁN SIEMPRE SUS HIJOS, YA QUE LA DISTANCIA NUNCA EXTINGUE LOS SENTIMIENTOS, A PESAR DEL DESTINO IMPUESTO Y POR EL LEGADO DE ALGUNOS HOMBRES QUE TENEMOS MISIONES QUE CUMPLIR, EN ÉSTA BELLA VIDA TERRENAL.

LAS BENDICIONES DEL SER SUPREMO A LOS HIJOS DE MIS HIJOS, SEAN PORTADORES DEL CARIÑO Y AFECTO DEL QUIJOTE DE SU PADRE, EN EL PASO POR ÉSTAS TIERRAS NORTINAS Y QUE DESDE LA TIERRA ATACAMEÑA (SAN PEDRO DE ATACAMA) DONDE HOY LE HE ESCRITO.

PRINCESA DEL DESIERTO FLORIDO

Cándida muñeca en tus ojos descubrí,
Amaneceres junto a tu madre sentimos,
Momentos inmortales en el Astore vivimos,
Inciensos, velas, cariño y amores renacieron,
Lucero desde el cielo, llegó en primavera del rocío,
Acojo tu cariño, como Princesa del desierto florido.

