

REVISTA CULTURAL GASTRONÓMICO DEL NORTE CHILENO



CARTILLA N° 8 BAR
NORTE CHILENO – NACIONAL E INTERNACIONAL
(II PARTE)

INTRODUCCIÓN

ÍNDICE

ORIGEN DEL PISCO SOUR

HISTORIA Y ORIGENES DE LOS COCTELES (II PARTE)

TIPOS – CLASES – EQUIPAMIENTO DEL BAR (II PARTE)

DESTILADOS Y LICORES (II PARTE)

CONSEJOS Y TRUCOS EN EL BAR (II PARTE)

RECETAS PASO A PASO (II 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 – MEJILLONES – TALTAL
CALAMA – SAN PEDRO DE ATACAMA
2006

INDICE

	PAG
SIEMPRE EN BUENA COMPAÑIA	7
DECÁLOGO DEL BARMAN	8
ORIGEN DEL PISCO SOUR	9
ES DE MEJOR CALIDAD EL PISCO ARTESANAL	10
MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE COCTELES	11
PREPARACIÓN DE LOS POUSSE CAFÉ (II PARTE)	12
TIPOS – CLASES – EQUIPAMIENTO DEL BAR (II PARTE)	12
TIPOS DE VASOS Y COPAS (II PARTE)	14
DESTILADOS Y LICORES (II PARTE)	15

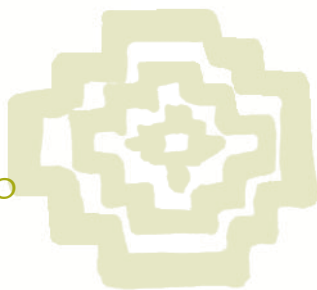
RECETAS DEL NORTE CHILENO

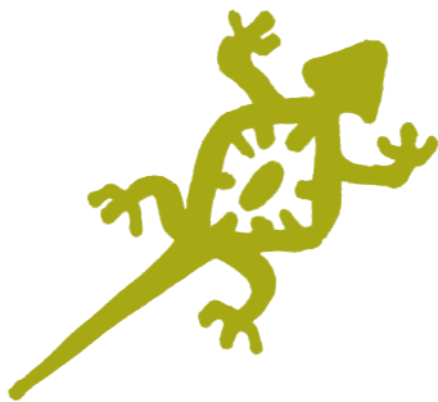
VAINA EN VINO CRIOLLO DE TOCONAO CON CHAÑAR	19
VODKA DEL ALTIPLANO	20
COCTEL DE ARROPE DE CHAÑAR ALTO DEL CARMEN	20
CÓCTEL DEL MARACUYA	21
COBRE SOUR	21
CÓCTEL DE ZANAHORIA DE CHIU CHIU Y MANZANA	
ALEGRE DE CASPANA	22
COLA DE MONO ANDINO	23
COLA DE MONO SIETE DESEO	24
LECHE DE QUINUA	25
PISCO SOUR EN LIMÓN DE PÌCA	25
PONCHE DE ERIZO CON MANGO	26
SORBETE DE LIMÓN AL HUACATAY CON PISCO CAPEL	27
SORBETE DE MELÓN CALAMEÑO EN HIERBABUENA	28
TÉ CON TÉ	29
TUMBO SOUR DE MIÑITA	30
VODKA AL THANGELO	30
BELLA ADRIANA	31

RECETAS NACIONALES

BELLEZA DEL SUR	31
BURBUJAS DE AMOR	32
CHILENO	32

COCTEL CHILENO	33
COLA DE MONO CON PISCO	33
PISCO SOUR	34
BIBLIA	34
BLOODY MARY	35
BLUE MARGARITA	35
BLUE MOON	36
BLUE SKY	36
CAFÉ RUSO	37
CANARIO	37
CAPITÁN	38
CAPRICHIO	38
CÓCTEL DE MANGO	39
CÓCTEL DE PIÑA	39
CÓCTEL DE TUMBO	40
L.S.D.	40
MOJITO	41
NEGRONI	41
OLD FASHIONED	42
ONTARIO	42
ORANGE DAIQUIRI	43
PADRINO	43
PISCO SOUR BOLIVIANO	44
PIÑA COLADA	44
PISCO COLLINS	45
PISCO SOUR PERUANO	45
PISCO SOUR YANUQ	46
RHUM EGGNOG	46
ROB ROY	47
ROSITA	47
RUSO BLANCO	48
SEXO EN LA PLAYA	48
TEQUILA SUNRISE	49
TEQUILINHA	49
MARGARITA	50
MARTINI	51
ANDES AMABLES	52
AMOR DE ROSA	52
CONSEJOS Y TRUCOS EN EL BAR II PARTE	53





SIEMPRE EN BUENA COMPAÑÍA

Para degustar un buen aperitivo, que mejor hacerlo en una buena compañía como ser en primer lugar su familia, junto a su pareja, sus hijos, sus hermanos, y sus amistades.

Pero lo más importante es que de quién lo prepare, éste debe de cumplir con el mínimo de amor y cariño; que mezclado con los ingredientes formulados en las diferentes recetas se mantengan sus porciones y ser respetada, por cuanto quién los haya creado siempre su deseo es la de poder entregar el sabor y la inspiración que origino dicha receta.

Para ello debe de valerse de los ingredientes mínimos que debe de usted mantener en un su propio Bar: variados licores básicos “pisco, rhun, tequila, vodka gin, etc); frutas naturales las que le darán su identidad inigualables y evitar los extractos y concentrados en polvos; además debe de proveerse como prioridad de agua mineral sin gas, para preparar los jugos que necesite de fruta natural; también en algún momento se verá en la obligación de recurrir a vuestra cocina utilizando hierbas aromáticas y especias entre otros.

Es recomendable siempre cuando le toque la ocasión de ser anfitrión(a), no debe dejar de lado el de preparar algunos entremés, bocadillos o simplemente un pequeño canapé, esto le contribuirá al estómago que no se sienta vacío ni solo, por lo que dicha alegría será mucho más prolongada en su reunión familiar o de amistades e inolvidable.

En cuanto a los entremeses variado te esperaré en el próximo número con muchas novedades, hasta pronto.



DECÁLOGO DEL BARMAN

1. El barman es un artista y la coctelería un arte que se nutre de espíritu, sabor, aroma y color.
2. La misión del barman es alegrar, no embriagar.
3. Haz del cliente un amigo y no del amigo un cliente.
4. No ofrezcas nunca una copa sin una sonrisa.
5. Habla lo necesario, no escuches lo ajeno y olvida las confidencias del amigo.
6. Sé el más limpio, el más elegante, el más cordial, el más fino, en todo momento y en todo lugar.
7. No hagas trampas con las bebidas ni juegues con la confianza de tus amigos: sírveles siempre lo mejor.
8. Sé paciente con los que te ayudan en el bar, enséñales tu oficio con amor. No los engañes.
9. Lleva encendida la solidaridad profesional y no permitas que nadie la quebrante.
10. Siente el orgullo de ser barman, pero merécelo.



ORIGEN DE PISCO SOUR

Si bien es uno de los consumidos en Chile, el pisco se debe su nombre a los pueblos peruanos del mismo nombre ubicado en la provincia de Ica abundante en viñedos, no obstante extendidos aseguran que el origen del pisco sour está en el norte chileno y su creador sería un mayordomo inglés llamado.....Elliot Stubb.....quién llegó a mediados del siglo XIX a Iquique a bordo del veleroSuwshine.....

La idea de Stubb era asentarse en el histórico puerto con el fin de transformarse en un cantinero.

Fue en su ser donde comenzaron a prepararse diferentes tragos a partir de un jugoso y aromático fruto, el limón del oasis de pica.

Después de infructuosos intentos allí logró combinar el pisco con el limón de pica y azúcar a gusto.

Eliot lo convirtió rápidamente en la especialidad de la casa, agregándole el apellido “sour” por el sabor ácido que agregaba el limón al pisco.

No tardó mucho tiempo antes de que el invento cruzara la frontera y se transformó en un trago típicamente limeño. *“diario la tercera de santiago 11 de abril del 2001.-*

Dícese que la palabra pisco en quechua, significa “ave” Otra interesante versión sitúa como descubridores del “cocktail” un pueblo del lejano oeste, en los tiempos ya distantes de la fiebre del oro: un tabernero de la localidad (podría ser California u otra), donde numerosos parroquianos acostumbraban a reunirse para apagar su sed con algo que no fuese precisamente agua, poseía además numerosos gallos de riña, entre los cuáles se encontraba uno que sostenía el título de campeón.

Cierta vez se corrió la noticia que desde una comarca lejana llegaba a la localidad otro poseedor de gallos de riña, entre los cuáles traía uno que era famoso por sus hazañas. La expectativa se fue incrementando hasta que llegó el día en que los dos rivales se enfrentarían. Todo el pueblo concurrió a presenciar el singular encuentro. Después de varias alternativas en las cuales la suerte parecía inclinarse por uno u otro rival, el gallo del tabernero dio cuenta de su contrincante.

La lucha había sido tan intensa que del orgulloso vencedor, sólo quedaban las plumas de la cola. El tabernero, deseando festejar el triunfo, ordenó a su hija preparar la bebida habitual para invitar a todos los presentes.

La hija del tabernero no encontró stock suficiente de un solo producto y optó por mezclar varios. Cuando estuvieron listos, se brindó por la cola del gallo vencedor, que era lo único que había quedado ileso.

No tardaron en darse cuenta que lo que saboreaban era algo nuevo que nunca habían probado antes. La bebida les resultó de tal manera agradable que, para distinguirla, en lo sucesivo resolvieron denominarla “cocktail”, o sea, cola de gallo, en homenaje al bravo vencedor.



“ES DE MEJOR CALIDAD EL PISCO ARTESANAL”

Existe también un mito creado a partir de la elaboración del pisco.

Se piensa que mientras más artesanal sea, mayor será la calidad del producto final. Esto por supuesto que es discutible, ya que siempre su gusto personal es el que determinará qué tipo de pisco prefiere.

La tecnología necesaria para destilar correctamente un buen pisco, separando exigentemente el “corazón” de las otras fases menos finas, es bastante compleja como para que se logre mediante métodos artesanales.

Se ha comprobado que ciertos piscos artesanales chilenos contienen no despreciables porcentajes de metanol y alcoholes superiores (ambos, provenientes de “cabeza” y “cola”) en su contenido, lo que no los califica como los de niveles “Premium”, que mucha gente les atribuye.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE LOS COCTELES

Se ha puesto de moda preparar cócteles en casa y siempre es posible hacerlos tan bien como un barman profesional. Sin embargo, hay que conocer cómo prepararlos, cuándo servirlos y qué licores usar según la ocasión.

Hay **cuatro métodos** para preparar cócteles: el batido, el licuado, el refrescado y el directo.

BATIDO

Se prepara en coctelera o shaker y se caracteriza por tener insumos densos que se dosifican sobre los hielos. Debe agitarse entre 8 y 10 segundos para obtener una mezcla homogénea, utilizando el hielo como agente mezclador. Generalmente, se sirve frío pero con los hielos colados. En caso de usar licuadora, el batido no debe exceder los 4 segundos para no aguar la mezcla.

LICUADO

Este método requiere licuadora cuando la receta indica pulpa de frutas o exige el punto frozen (abundante hielo que forma parte de la mezcla).

REFRESCADO

Se requiere un vaso mezclador con cucharilla de bar y colador de gusani-

llo. El método consiste en dosificar los insumos sobre el hielo y enfriarlos con movimiento circular por 8 segundos aproximadamente. Se sirve colando los hielos.

Generalmente estos cócteles tienen tres componentes como máximo. Con este método se prepara el martini y el manhatan, por ejemplo.

DIRECTO

Es el procedimiento más sencillo. Se prepara directamente en el vaso de presentación y se dosifica los insumos sobre los hielos en el orden indicado. Al final se mezcla ligeramente para homogeneizar el preparado. En los casos que al final se agregue un insumo denso que se vaya al fondo del vaso no es necesario aplicar la mezcla.



PREPARACIÓN DE LOS POUSSE CAFÉ II PARTE

Como ejemplo podemos indicarle uno muy sencillo de practicar: como es la presentación de un bajativo que está compuesto de un licor de manzanilla y el otro de fernet; en la que en algunos bares se le conoce con el nombre de “Luz y Sombra”. Para ello considere una copa alargada tipo flauta, para que le de una hermosa presentación, y en ella incorpore primeramente un 75% de la cantidad de licor de manzanilla deseado, y el 25% del fernet vacíe en una cuchara sopera y deslice suavemente por el interior de las paredes de la copa inclinándola levemente hasta vaciar todo su contenido.

Asimismo podrá realizar tal vez, una presentación de pisco con manzanilla, lo que le estimulará las papilas de gustativas por la presentación de las mismas.

Como ejemplo puede seguir un orden a modo de orientación, partiendo desde el fondo de la copa con granadina, continuar con crema de menta, curacao azul, brandy, crema montada, etc. Y así podrá usted confeccionar sus propios aperitivos, tragos, bajativos para sus amistades y en especial a su familia.

Aparte de los licores también puede incorporar zumos de frutas y agua tónica lo que les ayudará a preparar diferentes pousse café.

TIPOS – CLASES – EQUIPAMIENTO DEL BAR

VASO MEZCLADOR

En el vaso mezclador prepararemos los cócteles, en los que no necesitemos de mover con tanta fuerza, para que sus ingredientes se mezclen bien y también las bebidas con gas que en la coctelera no se podrían realizar.

También se utilizará el vaso mezclador en los cócteles, que no se utilice el azúcar y las bebidas empleadas tienen poca densidad.

Aparte del vaso, que es de material de cristal se utilizará una cucharilla larga para mover todos los ingredientes y un gusanillo ó pasador que sirve para que una vez movido el cóctel y mezclado nos ayudemos del gusanillo para ser servido sin derramar el líquido y hielo.

GOTEROS Ó BITEROS

Son unos botellines pero más ancho y circular con un cuello alto, tapado con un corcho con una salida para líquidos.

Los goteros ó biteros se tendrán siempre limpios y llenos en una medida justa y en la que se podrá llenar de: granadina, angostura, curacao, etc.

ESTACIÓN CENTRAL

Es el lugar de la barra donde se colocan aquellos elementos imprescindibles y más utilizados en la preparación de los cócteles.

Los elementos más indispensables pueden ser:

Goteros ó biteros, pimentero, salero, rallador de nuez moscada, tabla de picar, recipiente para mondadientes, brochetas, vaso mezclador y coctelera.

Estos elementos se colocarán encima de una servilleta blanca en forma de pico y que se colocará en el lugar de la barra más idónea.

EQUIPAMIENTO DEL BAR (PARA DECORACIONES)

DECORACIONES

La decoración de un cóctel depende de cada establecimiento, la imaginación del que realiza el cóctel (barman) y hasta, diría yo, del tipo de cóctel y de cada copa ó vaso en el que se confecciona el cóctel.

Por ejemplo si realizamos un cóctel en un vaso largo se podría impregnar las paredes del vaso con alguna líneas marcada con chocolate, la que se notará mejor por ser el vaso más largo.

Siguiendo con el vaso largo se podrían añadir hojas dependiendo el sabor ó ingrediente que hayamos utilizado, va

también mucho y es muy utilizado las varillas mezcladoras del material de plástico de diferentes figuras.

En una copa de cóctel las decoraciones más utilizadas son:

Palillo pinchado con una aceituna, guinda roja ó verde.

También es frecuentemente utilizado el decorar el borde de la copa quedando todo el borde azucarado y de un color, para ello se coge un platillo chico y llenamos de azúcar no mucho sólo lo cubrimos, aparte en otro plato añadimos un poco de granadina (color rojo) ó un poco de curacao, una vez puesto el licor que deseas debes de tener en cuenta de que no interfiera el sabor con los ingredientes que hayas colocado para el cóctel. Tomamos la copa cóctel por el pie y boca abajo la llevamos al plato con el licor, mojamos sólo el borde, para eso deberíamos de haber colocado muy poco para evitar que se impregne más del borde y luego al pasarlo al azúcar no quede muy grueso porque resultaría un poco tosco.

Para terminar con las decoraciones tú mismo puedes idear algunos utilizando cáscaras de frutas, trozos de frutas naturales, hojas de menta, hierbabuena, etc.

TIPOS DE VASOS Y COPAS II PARTE

COPA POUSSE-CAFE

Es un vaso alto, muy estrecho, cuyo uso está limitado, prácticamente, a ese trago. De todos modos, no faltan quienes lo usen para servir licores. A no ser que usted sea una persona fanática de estos tragos, puede prescindir de él.

COPA PARA COGNAC O BRANDY

La tradicional copa de brandy es otro indispensable en su bar. Es redonda para permitir mayor contacto de la palma de la mano con la copa y mantener caliente la bebida y más estrecha en la boca para mantener el aroma de su bebida. Se llenan solo hasta la mitad o menos. El tamaño varía, pero trate de no utilizar esas copas enormes que siempre resultan bastante ridículas.

COPA PARA CHAMPAGNE

Copa abierta, es la forma tradicional de copa de champagne. Se acostumbra en los brindis, pues permite beber más rápidamente. En la actualidad se utiliza con mucha frecuencia a la hora de servir cócteles como daikiris y otros tragos con mucho hielo molido. Tiene una capacidad de 5 onzas, equivalente aproximado a 150 c.c.

COPA TULIPAN - COPA FLAUTA

Es uno de los dos vasos más populares para servir el champagne. Su diseño alargado y estrecho permite mantener las burbujas durante más tiempo, evitando la pérdida rápida del gas del champañá. Además, es preferible también por su línea, mucho más atractiva y elegante. Tiene una capacidad de 5 onzas, aproximado a 150 c.c.

COPA PARA VINO TINTO

Con un aspecto sólido, como para reflejar la fortaleza de un buen vino tinto, este vaso es apropiado también para los claretes. El borde es lo suficientemente ancho como para permitir que el vino pueda respirar sin mayores problemas. Tiene una capacidad de 6 onzas, alrededor de unos 180 c.c.

COPA PARA VINO BLANCO

El tallo de este vaso es muy alargado, para impedir que la mano caliente el vino. El recipiente en sí es amplio, abriéndose hacia arriba. Es un diseño moderno, ideal para saborear a fondo la frescura del vino blanco. Tiene una capacidad de 5 onzas, aproximadamente 150 c.c.

VASO PILSEN

Se usa para cerveza. Tiene una capacidad de 10 onzas, aproximadamente 300 c.c. Debe tomarse por la base al presentarlo.

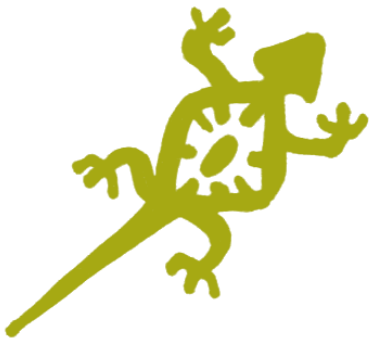
VASO CERVECERO

Se usa para cerveza. Tiene una capacidad de 10 a 12 onzas, aproximadamente entre 300 a 360 c.c.

El asa impide que el calor de la mano enfríe la cerveza.

VASO TODDY

Fabricado a prueba de fuego, este vaso tiene un uso muy limitado: servir los cócteles calientes. Precisamente por eso tiene una manija, cuyo diseño puede variar considerablemente. Se trata, de todos modos, de un vaso no muy utilizado, por lo que no forma parte de los básicos en su bar.



DESTILADOS Y LICORES II PARTE

COINTREAU

Fino licor originario de Francia, triplemente filtrado. Se fabrica con vinos y maceración de naranjas y flores de azahar, las cuales le dan un aroma marcado. 40 grados. Es un excelente *pousse-café*.

CURACAO

Licor muy dulce fabricado en las antillas holandesas en base de la corteza de naranjas especiales llamadas “curacao”. El licor color naranja se presenta bajo el nombre comercial “curacao orange”. Una variante también muy popular es la conocida como “triple sec”, de color blanco y mucho menos dulce. 35 grados.

DRAMBUIE

Licor escocés hecho de whiskey escocés envejecido durante 20 años al que se le añade miel de abejas y varias hierbas aromáticas locales. 40 grados. Es un fino *pousse-café*.

FERNET

Licor aperitivo amargo y de color oscuro. Fabricado originariamente en la ciudad de milán, Italia, en base a vino y plantas aromáticas de cualidades medicinales. Se bebe solo, con soda o

combinado con vermouth. 42 grados.

GRAND MARNIER

Fino licor, originario de Francia, elaborado en la moderna destilería l'apostolle en neauphle-le chateau. Se fabrica en base de cognacs seleccionados y cáscaras de naranja tipo curacao. Se bebe en copa de licor. También se le emplea en coctelería. Se elabora en dos tipos: cinta amarilla y cinta roja, siendo esta última mitad cognac y mitad grand marnier. 40 grados.

GALLIANO

Licor amarillo dorado fabricado en Italia, de sabor muy característico. Se bebe solo o con hielo y se usa como ingrediente en cócteles. 40 grados.

GRAPPA

Destilado obtenido del orujo de la uva de alta graduación alcohólica (40 a 50). Originario de Italia; también se fabrica en Argentina, Chile.

GIN

Destilado cristalino fabricado en las islas británicas, sin añejamiento. Se obtiene por la destilación de cocimientos de trigo y centeno, con bayas de enebro (junípero) y diversos aromatizantes importados. Se suele confundir al gin con el genever holandés, del cual en realidad ha derivado históricamente. 40

a 43 grados. Es muy usado en cócteles y tragos largos. Se le atribuyen propiedades estabilizadoras del organismo después de haber bebido en exceso.

GENEVER

Ginebra holandesa, antecesora del gin inglés. 35 a 39 grados. Se bebe generalmente sola bien helada.

JEREZ

Vino de fina calidad que se cría y elabora en España, en la zona de Andalucía. Es una mezcla de vinos de diferentes tipos de uva blanca, de diversas viñas y años. Es envejecido siguiendo técnicas muy especiales, y el producto final es un licor que se bebe en copas pequeñas, entre comidas o como aperitivo. En inglés se le conoce como "sherry", término que no debe ser confundido con "cherry" que significa cereza. Algunas variedades de jerez son los conocidos como fino, manzanilla y amontillado. Entre 15.5 y 17 grados.

KAHLUA

Licor elaborado en México con destilados de caña a los que se añade granos de café, vainilla y cacao. Muy usado en coctelería. 26.5 grados.

KIRSCH

Licor elaborado por destilación de zumo fermentado de una especie de

cerezas silvestres que se producen en la llamada selva negra. Es de muy alta graduación alcohólica. Se bebe helado en copas de coñac.

KUMMEL

Aguardiente de papas y de cereales, fabricado en los diversos países del norte de Europa, cuyo denominador común es el añadido de comino. Entre 35 y 45 grados.

MARASCHINO

Licor fabricado en Italia mediante la fermentación y esmerada destilación de la pulpa y hojas de cerezas maraschinas originarias de zara, en la dalmacia yugoeslava, a lo cual se añaden almendras y miel. Entre 25 y 35 grados. No debe confundirse con la cereza llamada marrasquino que se usa para decorar cócteles y que viene con jarabe.

OPORTO (PORTO)

Vino generoso de la región de douro, en Portugal. Generalmente se le agrega aguardiente vínico y es expuesto a cuidadosas técnicas de envejecimiento. La calidad de los vinos de oporto es controlada por el instituto oficial. Se bebe generalmente como aperitivo y entre comidas. Es, en cierta forma, la contraparte portuguesa del jerez español. 15.5 a 20 grados.

PARFAIT AMOUR (PERFECTO AMOR)

Licor exótico de bello color lila, de origen francés, hecho en base de brandies con añadido de canela, flores, cedrina y cáscara de limón. Se le atribuyen propiedades afrodisíacas. 30 grados.

PASTIS

Licor aperitivo con anís, muy popular en Francia. Es muy digestivo y se suele beber con agua

PONCHE CREMA

Licor venezolano, preparado con base en aguardiente de caña, leche, huevo y aromatizantes.

PISCO

Destilado cristalino de mostos y orujo de uva, originario de Perú; toma, el nombre de la ciudad de pisco, 400 Km. al sur de lima. También se fabrica, y en mayor volumen, en Chile. Algunos piscos tienen un aroma o bouquet debido al tipo de uva empleado. 30 a 42 grados. Se bebe solo, mezclados con ginger ale o coca cola. El pisco sour es el cóctel nacional de Perú y en él se emplea un pisco sin bouquet y, entre los demás ingredientes, lleva clara de huevo; es decorado con gotas de amargo de angostura y jarabe de goma.

RON

Destilado de jugos de caña de azúcar fermentados y de melaza de caña. Se envejece en toneles de roble durante 3 ó más años. Es producido en grandes volúmenes en las antillas, el caribe y, en general, en toda Latinoamérica, excepto argentina y chile. La mayoría de los rones que se expenden son mezclas de diferentes calidades de ron, seleccionados de acuerdo con su aroma, sabor y color. 40 a 45 grados. En Venezuela se controla estrictamente el tiempo de envejecimiento de los rones. Es muy apreciado en todo el mundo y es muy usado en coctelería.

SAKE

Vino japonés elaborado de la fermentación de arroz. 12 a 17 grados. Se bebe en pequeñas copas de porcelana, a temperatura ambiente, por lo cual se calienta ligeramente en las épocas frías.

STREGA

Licor italiano de color amarillo. Su nombre significa “bruja”. En su aromatización intervienen muchas hierbas y cortezas, entre ellas las hojas de eucalipto. 35 grados

TEQUILA

Destilado cristalino mexicano de sabor fuerte, picante y característico. Se obtiene del agave azul tequilana, variedad cactácea que crece en los alrededores

de jalisco, tequila y tepatitlán, en la región de Guadalajara. 40 grados. Suele beberse solo mientras se chupa limón con sal. Se emplea en algunos cócteles, tales como el margarita.

VERMOUTH

Antiguo licor de origen italiano fabricado en base de finos vinos blancos a los que se han añadido muchas hierbas y otros saborizantes, entre ellos, ajeno, cilantro, quinina, manzanilla, clavo de olor, cáscara de naranja, genciana, jengibre, pétalos de rosa, junípero, etc. Además de Italia se fabrica en Francia y, bajo licencia italiana, en otras partes del mundo. Se presenta en por lo menos tres tipos: rojo (dulce), blanco (dulce) y dry (blanco seco). Entre 15 y 18 grados.

VODKA

Destilado cristalino muy popular en Rusia y Polonia. Es obtenido por la destilación de granos de trigo, de arroz y también de papas. Es muy consumido en los estados unidos de América. Se exporta de Rusia y Polonia en diversas graduaciones, entre 40 y 50 grados. Se bebe solo, con hielo, con jugo de naranja o como base de muchos cócteles.

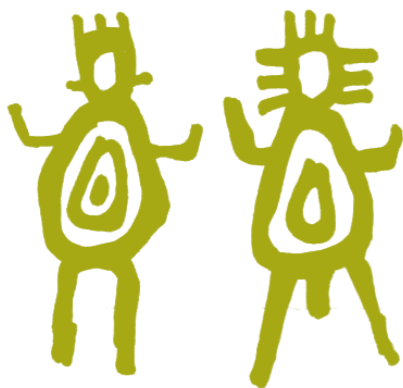
WHISKY O WHISKEY

Con esta denominación se conocen varios destilados de origen y sabores diferentes. El más popular es el whiskey

escocés. Otros tipos son el irlandés; el canadiense; el bourbon y el rye whikey norteamericanos. Los whiskies son destilados de diversos cereales fermentados, tales como cebada, mijo y centeno.

Los whiskies escoceses son generalmente combinaciones o mezclas de diversos tipos de whiskies y toman la denominación de “blended whiskey”.

El whisky escocés es seguramente el licor más conocido en todo el mundo; tanto es así que se fabrica, con muy buena calidad y con marcas propias, en países tan diversos como japon (suntory) y argentina (premium). Generalmente 40 grados.



VAINA EN VINO CRIOLLO DE TOCONAO CON CHAÑAR

INGREDIENTES:

50 c.c.vino criollo del pueblo de Toconao ***

1 yema de huevo

20 c.c. oporto

10 c.c. crema de cacao

10 c.c. de coñac

1 cucharada azúcar flor

2 cubos hielo

pizca harina de chañar

PREPARACIÓN:

Disponer en una coctelera de aluminio todos los ingredientes a excepción de la harina de chañar.

Agitar enérgicamente todos los ingredientes que están en su interior.

Previamente mantener una copa en el congelador helada hasta su uso.

Vaciar en ésta copa el contenido, previamente colado.

Espolvorear encima de ella, con una pizca de harina de chañar.

***Toconao pueblo ubicado al interior de San Pedro de Atacama.

VODKA DEL ALTIPLANO

INGREDIENTES:

40 c.c. de vodka stonischlaya
1 cucharada de crema de leche
30 c.c. de leche de quinua
hielo frappé 2 cubos
1 gota de granadina

PREPARACIÓN:

Disponer en una coctelera la medida del vodka, la crema, la leche de quinua, y el golpe de granadina.

Agregar hielo, agitar la coctelera, hasta que se disuelvan los cubos de hielo.

Traspasar el contenido de la coctelera, por un colador fino y reservar.

Servir en copa de martini bien frío y adornar con rollitos de panqueque de quinua incrustado con mondadientes y cereza.

COCTEL ARROPE DE CHAÑAR ALTO DEL CARMEN

INGREDIENTES

50 c.c. Pisco Alto del Carmen 45°
golpe arrope de chañar
zumo de ½ limón de pica
30 c.c. crema de leche
1 cucharita de azúcar flor
2 cubos de hielo

PREPARACIÓN

Disponer en una coctelera los cubos de hielo, el azúcar flor, la crema de leche, zumo de limón, el arrope de chañar y finalmente el pisco.

Tapar y agitar enérgicamente hasta unir totalmente los ingredientes.

Servir en copas tipo martini heladas (previamente en el congelador).



COCTEL DE MARACUYA

INGREDIENTES

2 medidas de jugo de maracuyá
½ medida de Ron dorado Bacardi
1 medida de Ron Blanco Bacardi
3 cubos de hielo

PREPARACIÓN

Para preparar el jugo de maracuyá, cortar la fruta, licuar el contenido ligeramente, colar, reservar.

Mezclar con el Ron y hielo abundante, licuar.

Reposar unos minutos, colar y servir en vaso enfriado adornado.



COBRE SOUR

INGREDIENTES:

75 c.c. pisco 46º Alto del Carmen
10 c.c. zumo limón de pica
20 c.c. zumo de mandarina
2 cucharadas de azúcar flor
3 cubos hielo frappé

(ESPUMA)

clara de huevo
jugo de naranja
whisky

(ADORNO)

naranja cristalizada

PREPARACIÓN:

Disponer en una coctelera el pisco, hielo frappé, azúcar flor, el zumo de limón con la mandarina y batir enérgicamente.

Vierta en una copa de aperitivo tipo martini hasta la tercera parte de su capacidad, dicho vaso debe estar muy frío (colocado previamente en el congelador).

Colocar en la coctelera la clara de huevo, jugo de naranja y el whisky, batir hasta conseguir una espuma y vaciar ésta sobre el contenido anterior.

Adorne con rodajas de naranja cristalizada.

COCTEL DE ZANAHORIA CHIU CHIU Y MANZANA ALEGRE DE CASPANA

INGREDIENTES:

1 manzana tierna mediana (del pueblo de Caspana)
200 c.c. de jugo de naranja natural
20 c.c. de zumo de limón
cubos de hielo
1 zanahoria mediana y tierna (del pueblo de Chiu-Chiu)
2 cucharaditas de zanahoria glaseada
1 cucharada de azúcar flor
pisco capel

PREPARACIÓN:

Lavar, pelar la manzana y la zanahoria sin la parte del centro de ella en ambos casos, cortar en trozos y disponerlo en la juguera.

Agregar el jugo de naranja, el zumo de limón, cubos de hielo, azúcar flor, y la zanahoria glaseada, licuar bien, colar y reservar en refrigeración

Colocar en un vaso mezclador, dos cubos de hielo triturado (frappé) y agregar dos porciones de mezcla del jugo preparado, revolver.

Agregar el pisco capel y agitar con una cuchara mezcladora bien para uniformar los sabores, colar.

Vaciar en vaso de champagne helado, servir.

ZANAHORIA GLASEADA:

Zanahoria rallada hecha puré, pasada por el chino, el cuál se debe hacer hervir, añadiendo azúcar hasta llegar a darle la consistencia adecuada a una mermelada, enfriar.



COLA DE MONO ANDINO

INGREDIENTES:

(QUINUA A LA CREMA FILTRADA)

1 taza quinua para granear
6 tazas leche líquida
50 gramos azúcar granulada
piel de naranja
piel de limón
clavo de olor
rajita de canela
2 tazas crema de leche
½ porción de pisco capel
1 porción de quinua a la crema filtrada
nescafé a gusto

PREPARACIÓN:

(QUINUA A LA CREMA FILTRADA)

Disponer en una olla la quinua lavada y estilada, agregar la leche líquida, el azúcar granulado.

Preparar un bouquet garni (ramillete) con la piel de naranja, limón y en ella insertado los clavos de olor, agregar las rajitas de canela y amarrar con una pita, y que de ésta manera sea más fácil retirarla al término de su cocción.

Cocine por espacio de 45 minutos a fuego muy lento, sobre tostador y tapada con hojas de diario.

Retirar el bouquet garni, agregar la crema de leche y trabajar con mini pimex o juguera a objeto de moler todo.

Una vez listo pasar por un colador de malla fina y reservar hasta su uso.

PREPARACIÓN DE LA COLA DE MONO ANDINO

Agregue una porción de la mezcla anterior por media porción de pisco y nescafé a gusto disuelto, revolver y refrigerar.

Sírvalo en vaso muy frío.



COLA DE MONO SIETE DESEOS

INGREDIENTES:

whisky
vodka stonischlaya
ron dorado
coñac
pisco capel 35°
aguardiente de doñihue
gin booth
leche condensada
1 taza de nescafé cargado
zeste de naranja
zeste de limón
clavo de olor
rajita de canela
esencia de vainilla

PREPARACIÓN:

Se dispone en una olla agua fría y se le agregan los: zeste de naranja, zeste de limón, clavo de olor, rajita de canela y esencia de vainilla, una vez que hierva, cocinar a fuego mínimo por espacio de una hora, enfriar, filtrar y reservar.

Disponer de una parte del líquido aromatizado reservado y agregar los tarros de leche condensada, revolviendo permanentemente para lograr una mezcla homogénea.

Agregar el nescafé disuelto en agua hervida y mezclar con lo anterior, debe lograrse una tonalidad de un café claro y no demasiado cargado, resolver.

Agregar los licores antes descritos y mezclar todo con una cuchara de madera.

Se debe de disponer otro fondo vacío, para poder apalea la cola de mono, es decir vaciar de un tiesto a otro en forma reiterada, para lograr botar la espuma de la leche excedente, de ésta manera la cola de mono no le repetirá y será más prolongada la existencia de la cola de mono.

Una vez finalizado el proceso, embotelle en envase de vidrio con tapa rosca y deje refrigerado hasta el momento de disfrutar con su familia y amistades.

Esta cola de mono siete deseos, se mantiene refrigerado hasta por un año, sin que pierda la característica de una bebida típica chilena.

Esta receta es personal y tiene 36 años desde que la cree para mi familia en Santiago de Chile.

En ésta ocasión deseo avocar el recuerdo cuando trabajaba en el Hotel “Lican Antai” en la ciudad de Calama, junto a mi nuevo hijo adoptado Barman “Sergio Soto” y ésta receta fue mi regalo en una navidad pasada, la que deseo compartir con todos los amantes de las barras nocturnas.

LECHE DE QUINUA

INGREDIENTES:

100 gramos quinua lavada estilada
20 gramos azúcar granulada
1 clavo de olor
piel naranja y limón para aromatizar
1/2 ramita de canela
500 c.c. leche líquida

PREPARACIÓN:

Primeramente se debe de lavar la quinua en siete aguas y desprenderse de las posibles piedrecillas que pueda tener, hasta que la última agua esté transparente.

Disponerla en una olla arrocera y agregar la leche, azúcar, piel de naranja, limón, clavo de olor y canela, cocinar a fuego lento por 20 minutos, reservar, enfriar el líquido.

Traspasar a una molinet, o jugüera, licuar, traspasar a un colador y finalmente se debe de prensar el exceso que queda en ella, colar, reservar.

Embotellar y mantener en refrigeración hasta su uso.

PISCO SOUR EN LIMÓN DE PICA

**PRIMER PREMIO CATEGORIA
PISCO SOUR
Y MEDALLA DE ORO TORNEO
DE MAESTROS BARMAN
EXPOGOURMAND AÑO 2000
SANTIAGO - CHILE**

INGREDIENTES:

15 c.c. de zumo de limón de pica
75 c.c. de Pisco Capel de 35º
2 cubos de hielo
1 cucharada de azúcar flor

PREPARACIÓN:

Rebanar el limón de pica por la mitad sin llegar al centro, evitando cortar las pepas, para separar las dos mitades, rotar una en movimiento contraria a la otra.

Disponer un colador sobre la coctelera y exprimir con las yemas de los dedos los limones, obteniendo el zumo de ellos. Retirar el colador con los restos de la pulpa del limón y pepas, agregar al zumo de limón, el azúcar flor, hielo y el pisco.

Cerrar herméticamente la coctelera y agitar en sentido diagonal, tomando como referencia desde la barbilla en movimientos uniforme continuado. Vaciar a una copa previamente conge-

lada sin residuos de hielo, servir inmediatamente.

De esta manera podemos obtener un aperitivo agradable en donde se mantiene su temperatura en la copa, en caso de no tener la copa congelada al vaciarse desde la coctelera el cambio temperatura será brusco, por lo que prontamente el aperitivo perderá su frescura.



PONCHE DE ERIZO CON MANGO

INGREDIENTES:

1 bomba de erizo
1 litro de vino blanco
100 c.c. de pisco 35°
1 limón de pica
1/2 mango pintón.
sal (súper sal lobos)
pimienta blanca y negra
salsa perrings

PREPARACIÓN:

Limpiar y escurrir las lenguas de erizo de la bomba, reservar.

Disponer en la licuadora el vino blanco helado, pisco, las lenguas de erizo reservadas, el mango pelado (raspado sin filamentos y pasado a cedazo), el zumo de limón de pica

Condimentar con sal, las 2 pimientos (blanca y negra), gotas de salsa perrings, y dejar reposar por unos 10 minutos.

Finalmente batir en la licuadora por espacio de 30 segundos aprox. colar y servir en copas de vino de preferencia helada.

SORBETE DE LIMON AL HUACATAY CON PISCO CAPEL

INGREDIENTES:

750 gramos limón de pica
1 cucharada de hojas de huacatay picado
400 c.c. de agua
400 gramos de azúcar
3 - 4 clara de huevo
zeste de cáscara limón
2 cucharadas de mantequilla sin sal
250 c.c. pisco capel 35^a
100 c.c. triple sec.

(PARA ADORNAR)

90 gramos de azúcar flor

PREPARACIÓN:

Preparar un caramelo tipo jarabe mezclando el azúcar y el agua en iguales proporciones, reservar

Exprimir los limones de pica y obtener de ella el zumo de limón, picar el huacatay y juntar ambos ingredientes, llevar al congelador y dejarlo hasta el otro día.

En una la sartén colocar la mantequilla sin sal y los zeste de limón, revolver y agregar el almíbar reservado, el pisco y el triple sec, reducir y enfriar.

Llevar la mezcla anterior a una licuadora, en tanto retirar del congelador la

mezcla del zumo de limón y el huacatay y tritularlo conjuntamente.

Vaciar a un bol y agregar las claras a punto de nieve e incorporarlo con movimientos envolventes, volver a llevarlo al congelador.

Retirar y servir en copas largas, disponiendo en ella el sorbete y sobre éste la azúcar flor, proceder a quemarlo con un soplete, con el objeto de hacer una buena presentación de ella.



SORBETE MELÓN CALAMEÑO EN HIERBABUENA

INGREDIENTES:

1 kilo de melón calameño
100 gramos de azúcar granulada
150 c.c. de agua
20 c.c. crema de licor de menta
7 - 10 hojas de hierbabuena
100 c.c. de pisco capel

(PARA EL ALMÍBAR)

150 gramos azúcar granulada
100 c.c. de agua

PREPARACIÓN:

Pelar el melón calameño, retirar la parte del centro con las pepas, agregar el azúcar con el agua en una juguera, colar y reservar.

Colocar la mezcla anterior en un bol y agregar el almíbar frío, las hojas de hierbabuena fresca fina picada, pisco y licor de menta, reservar por 20 minutos.

Batir enérgicamente con una batidora eléctrica y congelar.

Retirar del congelador una vez transcurrido 6 horas.

Repetir la operación durante 3 veces.

Al momento de presentarlo en una copa tipo champaña, adornado al-

rededor con bolitas de melón hecha con sacabocados y cereza con hojas de hierbabuena fresca.



TÉ CON TÉ “ROMPECULO”

INGREDIENTES:

8 litros de agua
9 unidades de clavo de olor
1 palito de canela
3 limones de pica (su cáscara preferencia verde)
2 naranjas (su cáscara o piel)
750 gramos de azúcar granulada
1 taza de corteza de queñoa **
1 litro de aguardiente

PREPARACIÓN:

Disponer en una olla el agua, con clavo de olor, palitos de canela, cáscaras de limón y naranja, el azúcar granulado y láminas de corteza de queñoa.

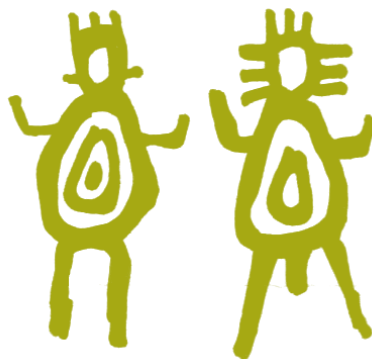
Llevar a ebullición, bajar la llama del fuego y terminar de cocinar por espacio de 45 minutos a fuego bajo y lento, revolviendo cada 10 minutos.

Colar la preparación anterior, y dejar solamente el líquido en la olla.

Agregar el aguardiente y cocinar por unos 5 minutos a fuego bajo, revolver. Servir caliente en taza, especial para servirse en el altiplano por las noches heladas y de madrugada después de los carnavales y fiestas religiosas.

** Queñoa: Es un arbusto que habita en el altiplano del norte chileno sobre los 3500 m.s.n.m. y es utilizado para la tos, bronquios, pulmonía, asma.

Dosis: 1 cucharita por taza, en infusión se recomienda con leche y miel, tomar a cualquier hora.



TUMBO SOUR DE MIÑITA

INGREDIENTES:

50 c.c. jugo tumbo (2 tumbos del pueblo de Miñita) ***

40 c.c. pisco capel 35°

2 cucharadas azúcar flor

1 hielo

1 limón de pica

PREPARACIÓN:

Faenar los tumbos, extrayendo los granos y disponerlo en una juguera con muy poco agua.

Licuar muy lento a objeto de no triturar las pepas, colar y reposar para dejar asentado las posibles pepas trituradas (le dan un sabor amargo).

En una coctelera traspasar 50 c.c. de zumo de tumbo pasado a cedazo, agregar el pisco capel, zumo de limón, azúcar flor y hielo.

Batir enérgicamente, servir en copa tipo martini muy helado.

*** Miñita pueblo del interior de la provincia de Iquique.

VODKA AL THANGELO

INGREDIENTES:

1/4 medida vodka stonichlaya

3/4 medida zumo de thangelo

1 cucharada azúcar flor

2 cubos de hielo

1 casco de thangelo decoración

hojas de naranja

1 marrasquino o cereza

PREPARACIÓN:

Disponer en un vaso largo el zumo del thangelo (injerto de naranja con pomelo).

Agregar el azúcar flor, revolver para uniformar los sabores, adicionar el vodka y completar con los hielos.

Presentarlo con una bombilla flexible adornado con gajo de thangelo y en el borde del vaso con hojas de naranja y cereza.



BELLA ADRIANA

INGREDIENTES

30 c.c. de pisco capel
20 c.c. de grand marnier
10 c.c. zumo de limón de pica
Sprite (gaseosa)
20 c.c. de jugo de mango
5 c.c. crema de leche
3 cubos de hielo

PREPARACIÓN

Primero colocar en un vaso de trago
luego 1/4 de Sprite, resevar.

En la coctelera agregar el pisco, grand
manier, zumo de limón y el jugo de
mango, los cubos de hielo, batir los
ingredientes.

Luego verterlos en el vaso antes mencio-
nado y por último, rosearlo con unas
gotitas de crema de leche.

Como toque final decorarlo con un
bastoncito de mango y una cereza ma-
rrasquino roja y otra verde

BELLEZA DEL SUR

INGREDIENTES

pisco
ginger ale
jugo de limón
azúcar granulada
hojas de menta natural

PREPARACIÓN

Se machaca en un mortero de madera
las hojas de menta fresca con el azúcar,
luego se coloca la menta con el azúcar
machacada (o molida) en un vaso lar-
go (tambler).

Agregar un golpe de jugo de limón, se
coloca el hielo pille (picado no molido)
agregar una medida de pisco a gusto,
rellenar con ginger ale.

Adornar con hojas de menta y un espiral
de limón se sirve con sorbete.



BURBUJAS DE AMOR

INGREDIENTES

pisco de 40° alto del carmen
jugo de maracuya
agua mineral

PREPARACIÓN

Disponer de un vaso largo tipo long drink.

Agregar en ella dos medidas de pisco, una de agua mineral y una medida de jugo de maracuya.

Se le agrega azúcar impalpable a gusto.

Agregar hielo picado, revolver y servir

CHILENO

INGREDIENTES

pisco
vino blanco
jugo de durazno
leche condensada

PREPARACIÓN

Disponer en una licuadora el pisco, vino blanco, el jugo de durazno y la leche condensada a su gusto.

Licuar y servir en vasos de aperitivo.



COCTEL CHILENO

INGREDIENTES

3 porciones de Pisco
3 porciones de jugo de naranja.
1 porción de Vermouth
1 porción de Leche Condensada.
1 Clara de huevo

PREPARACION

Para mezclar fácilmente los ingredientes, primero mezcle el pisco y el vermouth, luego el jugo de naranja y la leche condensada.

Mezcle vigorosamente todos los ingredientes.

Añada una cucharada de clara de huevo y hielo picado.

Servir helado en vasos largos.

COLA DE MONO CON PISCO

INGREDIENTES

1 tarro de leche condensada
1 trocito de polvo de vainilla
4 clavos de olor
3 cucharadas colmadas de café
1 taza de agua ardiente de 50 grados

PREPARACIÓN

Mezcle la leche condensada con 2 1/2 tarros de agua cocida y fría.

Agrega la vainilla, el clavo de olor.

Hazlo hervir 3 o 4 minutos.

Retíralo del fuego, cuélalo y agrégale el café previamente disuelto en muy poca agua caliente.

Mezcla y déjalo enfriar.

Luego añada el agua ardiente. Se sirve bien frío.



PISCO SOUR

INGREDIENTES

3 copas de pisco
1 copa de jugo de limón
2 cucharadas de azúcar flor
4 cubos de hielo
1/2 clara de huevo (o menos)

PREPARACIÓN

Batir en una licuadora o coctelera todos los ingredientes durante 1 minuto.

Mojar el borde de cada vaso y untarlo con azúcar flor.

Servir el pisco sour teniendo cuidado de no sacar el azúcar de la orilla del vaso.

BIBLIA (RECETA BOLIVIANA)

INGREDIENTES

4 huevos enteros
4 cucharadas de azúcar
½ cucharilla canela molida o nuez moscada molida
½ taza pisco o singani

PREPARACIÓN

Batir los huevos con el azúcar hasta tener una mezcla espesa.

Agregar el pisco o singani, y batir un poco más.

Servir la Biblia en copas, espolvoreando encima un poco de canela o nuez moscada.



BLOODY MARY

INGREDIENTES

50 c.c vodka
15 c.c jugo de limón
1 golpe salsa inglesa (worcestershire sauce)
1 golpe salsa de tabasco
pimienta fresca
sal
125 c.c jugo de tomate

PREPARACIÓN

Combinar todos los ingredientes en un vaso mezclador con hielo, incorporando el vodka, jugo limón, salsa inglesa, salsa de tabasco, salpi y el jugo de tomate.

Batir y servir (incluyendo el hielo) en copa de cóctel.

BLUE MARGARITA

INGREDIENTES

50 c.c tequila
25 c.c blue curaçao
25 c.c jugo de limón

PREPARACIÓN

Mezclar todo en una coctelera con hielo.

Batir y servir en una copa de margarita con sal en el borde de la copa.

Decorar con una rodaja de limón de pica.



BLUE MOON

INGREDIENTES

50 c.c gin
25 c.c blue curacao
cáscara de limón

PREPARACIÓN

Mezclar todo en una coctelera con hielo.

Batir y servir en una copa de martini.

Decorar con la cáscara de limón.

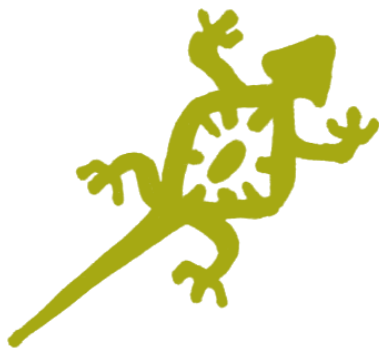
BLUE SKY

INGREDIENTES

3 cucharadas de curacao
1 cucharada de ron
Zumo de 1/2 limón
1/2 botellita de gaseosa o seven-up

PREPARACIÓN

Se prepara directamente en el vaso grande de combinado, con cubitos de hielo, se decora a gusto con fruta fresca.



CAFÉ RUSO

INGREDIENTES

50 c.c vodka
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 vodka y agregar lentamente el café hasta $\frac{3}{4}$ de la copa.

Revolver suavemente y poner sobre el trago crema chantilly.

CANARIO “RECETA PERUANA”

INGREDIENTES

1 onza de pisco
1/2 vaso de jugo de naranja
4-5 cubos de hielo

PREPARACIÓN

Ponga los ingredientes en coctelera y agite vigorosamente.

Servir en vaso aperitivo y decore con una cereza.



CAPITÁN “RECETA PERUANA”

INGREDIENTES

1 copa de pisco
1 copa de vermouth rojo
1 rodaja de limón
hielo picado

PREPARACIÓN

Vierta el pisco en un vaso mezclador.

Añada el vermouth y mueva con una cucharilla de bar.

Ponga hielo a gusto.

Decore con una cereza y una rodaja de limón en el centro del vaso

CAPRICHIO

INGREDIENTES

3 cuchara de ron
2 cucharadas de tequila
1 cucharada de cointreau

PREPARACIÓN

Se prepara en la coctelera con hielo.

Se sirve en copa de cóctel con una guinda verde marrasquino.



COCTEL DE MANGO “RECETA PERUANA”

INGREDIENTES

- ½ taza (4 onza) de ron blanco
- 1 cucharada de azúcar
- 1 ½ taza puré de mango (alrededor de 2 mangos licuados)
- ¾ cucharadita de cointreau
- ¼ cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- ¾ taza (6 onza) soda o agua mineral

PREPARACIÓN

Poner el azúcar y el ron en una jarra grande, moviendo hasta que el azúcar se disuelva.

Añadir el resto de los ingredientes.

Batir ligeramente.

Colocar hielo en los vasos y servir.

COCTEL DE PIÑA (RECETA PERUANA)

INGREDIENTES

- 1 piña (latitas de jugos)
- 2 tazas de pisco
- 1 lata de leche condensada
- 2 huevos
- canela en polvo

PREPARACIÓN

En una licuadora batir las claras a nieve, agregar las yemas, el pisco, el jugo de piña, y la leche condensada a gusto. Servir y espolvorear canela en cada copita.



COCTEL DE TUMBO (RECETA BOLIVIANA)

INGREDIENTES

4 medidas de singani o pisco
12 medidas de jugo de tumbo (natural en lo posible)
4 cucharillas de miel de azúcar
hielo
gaseosa blanca

PREPARACION

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

Agregar una medida de singani.

Aumentar el jugo de tumbo, la miel de azúcar, revolver.

Finalmente agregar la gaseosa blanca (sprite, seven up, etc).

L.S.D. (RECETA MEXICANA)

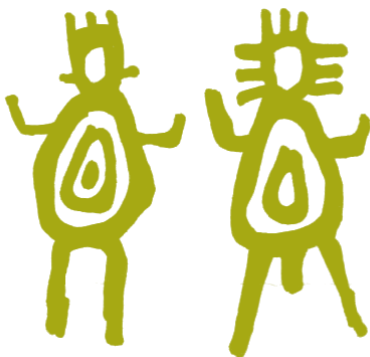
INGREDIENTES

3 medidas de pisco
1 medida de tequila
1 medida de aguardiente de frambuesa
unas gotas curacao azul
hielo de colores

PREPARACIÓN

Ponga los cubitos en un vaso alto. Y en ella vierta los ingredientes en el orden mencionado.

Sirva con dos cañitas.



MOJITO

INGREDIENTES

3/5 ron blanco
1/5 cointreau
1/5 zumo de limón
2 cucharadas de almíbar
6 hojas de hierbabuena ó menta fresca
2 chorritos de soda

PREPARACIÓN

Se mezcla el almíbar y las hojas de menta en el vaso mediano de combinado, tipo whiskero, revolver.

Se vierten los demás ingredientes (excepto la soda), zumo de limón, cointreau y ron blanco, revolver.

Y se añade el hielo triturado y la soda. Decorando con un brote de menta, se sirve con cañita.

NEGRONI

INGREDIENTES

50 c.c gin
30 c.c vermouth rojo
30 c.c campari
cáscara de limón

PREPARACIÓN

Poner gin, vermouth y campari en un vaso largo con hielo.

Revolver suavemente y decorar con cáscara de limón (sin la parte blanca).



OLD FASHIONED

INGREDIENTES

50 c.c whisky
cubos de azúcar tostado
30 c.c. de jugo piña y naranja
Media tajada de piña
cáscara de limón

PREPARACIÓN

Poner en un vaso on the rocks, dos cubos de azúcar y sobre estos poner la tajada de piña y el jugo piña y naranja, decorar con cereza.

Agregar un poco de agua mineral para que se disuelva el azúcar.

Agregar hielo al vaso, el whisky y la cáscara de limón (sin la parte blanca).

ONTARIO

INGREDIENTES

1/3 whisky
1/3 grand marnier
1/6 vermouth blanco
1.6 vermouth seco

PREPARACIÓN

Se prepara en vaso mezclador, con hielo y se sirve en copas de cóctel.



ORANGE DAIQUIRI

INGREDIENTES

3.6 ron
2.6 zumo de naranja
1.6 zumo de limón
2 cucharadas de almíbar

PREPARACIÓN

Se prepara en la coctelera con hielo.

Y se sirve en copa de cóctel

GODFATHER “PADRINO”

INGREDIENTES

50 c.c whisky escocés
30 c.c amaretto
3 cubos de hielo

PREPARACIÓN

Poner en un vaso on the rocks, los cubitos de hielo y agregar el whisky y el amaretto.

Revolver y servir.



PISCO SOUR (RECETA BOLIVIANA)

INGREDIENTES

- 1 medida de 50 cc. de jugo de limón.
- 2 medidas de almíbar.
- 3 medidas de pisco o singani.
- 1 clara de un huevo o espumante.
- 4 medidas de hielo.

PREPARACION

Diluir el almíbar en un litro de agua hirviendo, removiendo constantemente. Batir la clara de huevo hasta hacer espuma.

En licuadora o coctelera preparar todos los ingredientes.

Servir en vasos cortos.

PIÑA COLADA

INGREDIENTES

- 5 cucharadas de ron
- 8 cucharadas de zumo de piña natural
- 2 cucharadas de crema de coco
- 1 cucharada de crema de leche (optativo)

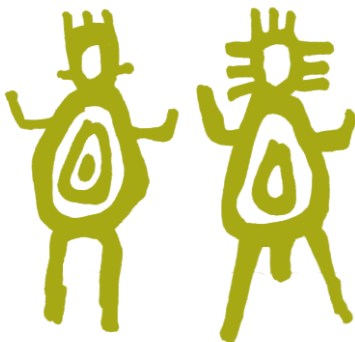
PREPARACIÓN

Se prepara en la batidora eléctrica con una cucharada de hielo triturado los ingredientes mencionados.

Se sirve en el vaso grande de combinado.

Se decora con trocitos de piña y una guinda, cubos de hielo optativo.

Al prepararlo dentro de la corteza del coco es más exótico.



PISCO COLLINS “RECETA PERUANA”

INGREDIENTES

1 onza de pisco
jugo de ½ limón
1 cucharada de azúcar
agua mineral

PREPARACIÓN

Prepare directamente en el vaso y complete con agua mineral.

Ponga 4-5 cubos de hielo.

Adorne con una rodaja de limón y una cereza.

PISCO SOUR PARA 4 PERSONAS “RECETA PERUANA”

INGREDIENTES

2 copas de pisco
1 clara de huevo
1 copa de jugo de limón
azúcar al gusto
(ó, en su defecto, jarabe de goma hiel picado)

PREPARACIÓN

Licuar la clara de huevo y azúcar, “en su opción puede ser reemplazada por el jarabe de goma”, a su gusto.

Agregando después los demás ingredientes, “hielo y pisco”.

Batirlos bien y servir en copas medianas tipo balón.

Añadiendo a cada una cuatro gotas de amargo de angostura.



PISCO SOUR YANUQ **PARA 8 PERSONAS** **“RECETA PERUANA”**

INGREDIENTES

2 tazas de pisco
1 taza azúcar
1 taza de jugo de limón
2 claras de huevo
12 cubos de hielo picado
gotas de amargo de angostura

PREPARACIÓN

Batir en coctelera, o licuar el pisco con el azúcar, luego agregar el jugo de limón.

Incorporar el hielo picado y al final las claras de huevo.

Licuar hasta que la clara esté espumosa.

Servir en vasos pequeños.

Agregar unas gotas de amargo de angostura.

RHUM EGGNOG

INGREDIENTES

4 cucharadas de ron
1 copa de leche fría
1 cucharada leche condensada
1 cucharada de miel
1 huevo entero

PREPARACIÓN

Se prepara en la coctelera con hielo agitando de 10 a 12 segundo.

Se sirve en el vaso tipo goblet o en copa grande, con un pellizco de nuez moscada en la superficie.



ROB ROY

INGREDIENTES

70 c.c whisky escocés
30 c.c vermouth rojo
1 golpe de amargo de angostura
1 marrasquino rojo

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes (excepto el marrasquino) en un vaso largo con hielo.

Revolver rápidamente y servir (sin el hielo) en una copa de martini.

ROSITA

INGREDIENTES

50 c.c tequila
50 c.c campari
15 c.c vermouth dry
15 c.c vermouth rojo
cáscara de limón

PREPARACIÓN

Combinar todos los ingredientes (excepto la cáscara de limón) en una coctelera con hielo.

Batir y servir en vaso on the rocks.

Decorar con la cáscara de limón (trozo de cáscara sin la parte blanca) dentro del vaso.



WHITE RUSSIAN “RUSO BLANCO”

INGREDIENTES

50 c.c vodka
30 c.c licor de café
30 c.c crema de leche

PREPARACIÓN

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo.

Batir y servir en copa de cóctel

SEX ON THE BEACH “SEXO EN LA PLAYA”

INGREDIENTES

50 c.c de vodka
40 c.c de agua tónica
80 c.c de jugo de arándano
80 c.c de jugo de piña

PREPARACIÓN

Disponer en un vaso largo, tipo long drink el hielo, el vodka, jugo arándano y de piña.

Revolver los ingredientes anteriores e incorporar el agua tónica, revolver y servir.



TEQUILA SUNRISE

INGREDIENTES

50 c.c tequila
15 c.c granadina
jugo de naranja

PREPARACIÓN

En un vaso largo con hielo, poner tequila y agregar jugo de naranja casi hasta el borde. Agregar la granadina sobre el trago suavemente.



TEQUILINHA

INGREDIENTES

2 limones de pica (cortados en cuartos)
azúcar granulada
60 c.c tequila

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 “Tipo mortero de madera”, 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 tequila.

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

MARGARITA

INGREDIENTES

50 c.c tequila
30 c.c triple sec
30 c.c jugo de limón
sal

PREPARACIÓN

Antes de empezar la preparación, tomar la copa (idealmente copa de margarita, de lo contrario usar una copa de champagne ancha, o en su defecto, de martini).

Poner sal en el borde de la siguiente manera, tomar $\frac{1}{4}$ de limón y frotar el borde de la copa con este.

Inmediatamente después de esto, pasar los bordes de la copa (que ya están impregnados con el limón) por sal fina, que debe estar puesta en un plato (una capa de un par de milímetros de espesor).

Dejar reposar unos minutos antes de verter el trago en su interior.

Para la preparación poner todos los ingredientes (excepto la sal, que solo es para la operación anterior) en una coctelera con hielo.

Batir y servir en la copa, que debe estar con sal en su borde.

Decorar con una rodaja de limón de pica en su entorno.

Nota: Si quieres hacer este trago frozen, debes realizar toda la preparación en una juguera con hielo picado y servir sin colar directamente a la copa.



MARTINI

INGREDIENTES

80 c.c gin
1 golpe de vermouth dry
1 aceituna verde

PREPARACIÓN

Poner el gin y el vermouth dry en un vaso largo con hielo.

Revolver (no agitar) rápidamente y colar inmediatamente a una copa de martini (si pasa un trozo de hielo al trago, sacarlo inmediatamente con una cucharita). Decorar con una aceituna verde dentro del trago.

SECRETO DEL BAR:

James Bond (que pedía una variación de este trago, reemplazando el gin por vodka) exigía que su trago fuera revuelto, no agitado.

La ciencia de esto consiste en que al revolver, solo se enfría el trago, pasando un mínimo de agua a la mezcla.

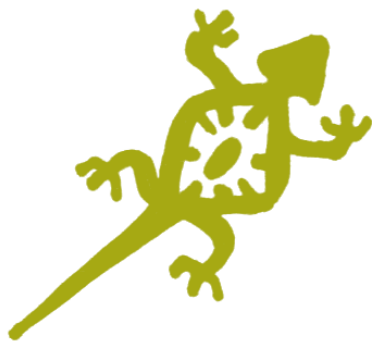
En cambio, si se agita, el hielo se rompe y hay más posibilidades de que agua se traspase al trago.

Pero bueno, si realmente quieres hacer un gran martini, debes tener enfriando en el congelador el gin y el vermouth (nunca se van a congelar, así que no

hay peligro de que se rompan las botellas).

De esta manera el licor ya estará frío y ni siquiera habrá necesidad del proceso de enfriamiento en el vaso (esto significa poner los licores directo de la botella a la copa).

Además al tener los licores enfriados, toman un mayor grado de densidad (debido a la glicerina que contienen los licores) lo que le da un toque bastante especial.



ANDES AMABLES

INGREDIENTES

2 medidas de pisco
1 medida de vodka
1 medida de jugo de limón
hielo picado

PREPARACIÓN

Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo.

Agite bien y cuele sobre una copa de cóctel con abundante hielo picado.

AMOR DE ROSA

INGREDIENTES

pisco
leche evaporada
crema de coco
licor de coco
hielo

PREPARACIÓN

Este es un cóctel refrescante: colocar en el vaso de la licuadora 60 c.c. de pisco puro, luego agregar 60 c.c. de crema de coco, 90 c.c. de leche evaporada, 30 c.c. de licor de coco y hielo a su gusto.

Licuar y luego servir en una copa de coñac

Decorar con una crusta de coco rayado bañado en granadina.



CONSEJOS Y TRUCOS EN EL BAR II PARTE

El sabor de un vino servido en copas es más agradable que en vaso, la razón es que la copa se procesa a elevadas temperaturas, es de mejor calidad y más fina, en cambio, el vaso se produce con sistemas más rústicos.

Algunos cócteles se sirven con pajita porque se deben beber a sorbos pequeños.

La ralladura de cáscara de limón o naranja aporta a los cócteles todo su aroma.

El limón se debe exprimir casi al momento de preparar el trago, ya que en caso contrario se pone amargo

Un trago con crema, helado o jugo de tomate debe servirse con una cuchara de cóctel.

El hielo que ha permanecido más de un mes en el refrigerador aumenta su consistencia.

Para que tragos fríos, como el martini, pisco sour o pichuncho se mantengan helados: se deben servirse en copas dejadas por espacio de 30 minutos en el congelador.

Para que no se rompa una bebida que ha quedado tiempo excesivo en el congelador hay que sacarla del freezer,

envolverla en un paño y dejarla reposar 30 a 40 minutos. Después se abre y se sirve, sin que la botella se rompa o su contenido esté congelado.

El mejor acompañamiento para un aperitivo es un picoteo salado.

Un bajativo se acompaña generalmente de picoteos dulces y suaves.

Al servir copas en una bandeja, es conveniente colocar sobre esta un paño húmedo y encima poner las copas. Esto otorga mayor seguridad a la dueña de casa, evitando que las derrame.

Para que al abrir una botella de champaña, hay que ladearla y tirar el corcho, de ese modo suena, pero no se rebasa su contenido.

El pisco sour se puede guardar como máximo 36 horas, pero sin hielo, ya que este hace fermentar la mezcla.

No se puede mezclar aguardiente con pisco, porque los dos tienen diferente proceso de fabricación.

Para preparar un buen pisco sour debe exprimir el limón de Pica y ocuparlo en forma inmediata (max. una o dos horas).

La diferencia entre pisco, aguardiente y grapa; Es que aunque los tres son destilados de la uva, el pisco es la esencia del primer destilado, después viene el

aguardiente que es de menor calidad y por último, la grapa.

Nunca dejar yemas o claras de huevo en copas porque se impregnan de mal olor.

El whisky con naranja es una excelente vitamina, también el campari orange con una yema de huevo y azúcar o la mezcla de ambos.

El tequila se puede preparar muy similar en casa con una mezcla de 1/4 medida de aguardiente con 3/4 medida de pisco y 1 medida de vodka.

Para que la cuba libre tenga mejor sabor hay que emplear ron dorado o negro.

Para aprovechar un champaña abierta sin gas: hay que agregarle 1/2 vaso de ginger ale y 1/4 vaso de vino blanco.

Para que los marrasquinos secos queden como nuevos, se les agrega granadina y agua fría, por ningún motivo hay que colocarle azúcar, ya que fermenta.

El marrasquino no se puede guardar sin el jugo porque se seca, debe permanecer en agua o jugo, el jugo del marrasquino se puede aprovechar agregándole jugo de naranja, piña o mineral, además es un refrescante para niños, también se puede combinar con leche para que los niños lo saboreen en la tarde, especialmente si son reacios a tomar leche. Sin embargo, el jugo del marrasquino

verde se puede mezclar solamente con limón.

Si al abrir una botella el corcho cae adentro, hay que introducir en el interior una pitilla con varios nudos, acomodarlo y tirar, el corcho sale de inmediato.

Para colar limón, es preferible usar colador plástico porque con el metal el limón se pone amargo.

Para que los limones sean mas jugosos hay que dejarlos media hora en agua caliente, partidos, después se dejan estilar y al final se estrujan.

Antes de servir una bebida caliente en un vaso de vidrio o cristal, no olvide colocar siempre una cucharita metálica, de ésta forma evitara que se quiebre.

Para preparar un Grand Marnier: Basta mezclar una 1/2 medida de coñac, con 1/2 medida de cointreau y un golpe de jugo de naranja, se revuelve y se sirve sin hielo, su sabor es casi idéntico al original.

La vaina se puede preparar: Con oport, vino añejo, jerez o coñac, Los dos primeros, más dulces, son ideales como trago suave, los últimos son licores más fuertes.

Para saber cuando la vaina está lista, basta que la coctelera se empañe y

“transpire”, eso indica que todos los ingredientes se han mezclado bien.

Para que el clery quede en su punto: Hay que dejar macerar la fruta con azúcar, un golpe de coñac, triple sec y hielo, después de un rato se deja caer el vino.

El campari, por su sabor agridulce, sirve de aperitivo y bajativo, se puede tomar sólo o mezclado con gin o cinzano.

Cuando llegan visitas y no hay bajativo, se puede hacer un combinado preparando un almíbar; agregándole colorante vegetal rojo o amarillo y se le da cuerpo con pisco o aguardiente, se sirve con hielo.

Para adelgazar un vino fuerte, basta agregarle mineral, en una proporción de 80 y 20 respectivamente, al hacerlo, no pierde su bouquet.

Para helar vino, cerveza o champaña en cinco minutos hay que colocarlos en un tiesto con agua, hielo y dos cucharadas de sal de cocina (gruesa).

Una cerveza sin gas, se puede aprovechar agregándole una porción de helado, 1/4 medida de horchata y un golpe de vodka, la cerveza dura más tiempo después de abierta si se tapa con corcho y se guarda en forma vertical.

Cuando se tiene martini y no se sabe aprovechar, basta mezclarlo con jerez, limón y tónica.

El anís con horchata y agua mineral es un refrescante tardero.

La sal de apio, reemplaza la sal corriente y le agrega un sabor ácido a la mezcla.

Nunca debe ingerirse bailahuen con alcohol, ya que el efecto es nocivo para la salud.

Cuando se carece de drambuie, basta mezclar en un vaso largo 1.1/2 medida de whisky escoses, 1/4 medida de triple sec y 1/4 medida de cointreau, finalmente agregar un golpe de cherry y servir sin hielo. Hasta los más entendidos creen que se trata de un drambuie internacional, a pesar de ser un trago casero.



EL RINCÓN DE LA POESÍA CON LA GASTRONOMÍA

OSTRA QUERIDA

Ostra hermosa y divina,
a veces estuviste a mi lado,
y no faltaron los amores,
con quien te compartía.

Si pienso en ese vestido,
de encaje blanco e intenso,
con mis labios te desnudaría,
si me dieras tu sabor inmenso.

Mujer del collar dame perla,
mi deseo sediento te volverían,
con la libido de mis labios,
ostras tus pezones serían.

Si me diera el cielo y la luna,
un deseo a mi vida,
juntaría las estrellas y tu boca,
un beso a tu ostra daría.

Si algo en tu cuerpo,
te molesta en este día,
como a un pétalo de rosa,
tus arenas sacaría.

Con el viento y sus soplos,
tu ostra la mordería,
con el blanco de los vinos,
tu cuerpo impregnaría.

Ya te siento desnuda ostra mía,
es mi alma tan pura y cristalina,
y a tu concha te devuelvo,
con limón cubierto de vida.

Si siento mi cuerpo estremecer,
contigo vida esta noche,
es porque tu suavidad,
penetra en mí sin reproche.

Y al mirarte, no estás,
en tu concha cubierta perdida,
mi alma ha llegado a sentir,
el sabor de una ostra querida.



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 UN NUEVO HIJO ADOPTADO “RICARDO MALDONADO” CHEF DEL HOTEL “LICAN ANTAI” DE LA CIUDAD DE CALAMA Y EN RECUERDO CUANDO ESTUVIMOS JUNTOS POR ESOS AÑOS, EN LA QUE TE CONOCÍ POR TU AMABILIDAD, HONESTIDAD Y PROFESIONALISMO, EN LA QUE HOY NO PUEDO DEJARLO AL OLVIDO.

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 DALÍ DE SU PADRE, EN EL PASO POR ÉSTAS TIERRAS NORTINAS Y QUE DESDE LA TIERRA DE SOL Y COBRE (CALAMA), DONDE HOY LE HE ESCRITO.

ENTRE LOS TAMARUGOS Y CHAÑARES

Ricardo Maldonado, un discípulo del Arte Culinario,
Inconcientemente llegaste a mí para ayudarme,
Cuando cocinaba para el aniversario de Calama, ahí estabas,
Ahora estoy feliz, que hayas acupado mi lugar al no estar,
Romasa, romero, cachiuyuyo, eneldo, suico y huacatay,
Darán siempre el sabor inigualable a los manjares,
Ornamentado con amor, entre los tamarugos y chañares.