Los Mocktails

29 jun 2021

La tendencia del verano que llegó para quedarse, el combinado conocido por todos como cóctel sin alcohol. ¡Descubre los que serán tus nuevos mocktails preferidos!

¿Qué es un mocktail?

Los mocktails más allá de ser un preparado del cóctel convencional sin alcohol, como el típico mojito, bloody mary o piña colada eliminando la bebida alcohólica, existe una variedad de combinados muy amplia, donde cada vez más bármanes se suman a esta tendencia creando mocktails de autor.

El término mocktail es anglosajón, una fusión de palabras donde “mock” se refiere a simulación o imitación, por lo que el concepto vendría a ser un cóctel simulado o cóctel de imitación. Esta bebida será la alternativa de todos aquellos que no beban alcohol, los que tengan que conducir, las embarazadas, deportistas, menores o todo el mundo que solo quiera refrescarse en las noches de verano.

En la carta de mocktails encontramos combinaciones refrescantes llenas de zumos y jugos de frutas naturales, sabores tropicales y dulces, hielo, azúcar, siropes y especias. También encontramos otras variedades más healty [/shared/.content/recetas/338-Limonada-con-cubitos-de-hierbabuena-.html] o medicinales elaboradas con kombucha.

Ejemplos de mocktail

Vamos a dejarte algunas recetas de mocktails veraniegos para que puedas prepararlos tu mismo y disfrutarlos con todos tus invitados.

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

San Francisco

El San Francisco puede que sea el mocktail más conocido. Una bebida con zumo de naranja, limón, piña y melocotón como protagonistas, junto a granadina y hielo para que adopte ese sabor tan dulce y refrescante.

Para la preparación solo necesitarás una coctelera, 60 ml de zumo de naranja por persona, misma cantidad de zumo de piña, 30 ml de zumo de limón y 30 ml de granadina.

1. Preparar los zumos.
2. Enfriar la coctelera agitándola con hielo y colar el agua restante.
3. (Opcional) Decora el borde del vaso con granadina y azúcar y déjalo enfriar.
4. Agitar los zumos con el hielo no más de 5 minutos.
5. Colar en un vaso con hielo y añadir la granadina.

Mojito

Ahora puedes preparar el cóctel más popular del verano originario de Cuba, en no más de cinco minutos sin alcohol. La preparación es exactamente la misma que para el cóctel original, solo que eliminamos uno de sus ingredientes principales: el ron.

Los ingredientes por persona que necesitarás para la elaboración del mojito sin alcohol [/shared/.content/recetas/342-Mojito-sin-alcohol] son: 1 lima, 1 cucharada de azúcar moreno, soda, hielo picado y unas hojas de menta.

1. Lavar la menta y la lima para trocearla dentro de un vaso ancho.
2. Repartir los trozos de lima, menta, añadir la cucharada de azúcar moreno y remover presionando con un mortero.
3. Rellenar el vaso con el hielo picado.
4. Verter la soda, remover y servir.

Bloody Mary

El bloody mary es un cóctel francés reconocido a nivel internacional, además tiene la fama de ser el gran revitalizador de un día de fiesta por su poder para eliminar cualquier resaca.

La mezcla tradicional está compuesta por vodka, zumo de tomate, zumo de limón, salsa Perrins, Tabasco, sal y pimienta negra. En el caso del bloody mary sin alcohol [/shared/.content/recetas/342-Bloody-Mary-sin-alcohol] eliminamos el vodka y los ingredientes combinan de igual forma.

1. Lavar 4 tomates maduros, licuar para hacer el zumo.
2. Colocar el zumo en una jarra y añadir el zumo de media lima, 2 gotas de salsa Perrins, 2 gotas de salsa Tabasco [https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/tabasco-salsa-60g/501204], una pizca de sal, un toque de pimienta y dejar reposar en la nevera.
3. Remover, servir en un vaso con hielo y una ramita de apio.

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

Sex on the beach

El cóctel procede nada más y nada menos que de un concurso local celebrado en 1987 en Florida, creado por un comercial con la finalidad de dar a conocer el licor de melocotón Peach Schnapps.

Uno de los concursantes, el barman Ted Pizio, ideó el archiconocido sex on the beach, bajo la receta de: vodka, Peach Schnapps, zumo de naranja, arándanos, hielo y un trozo de naranja para decorar.

Para preparar el sex on the beach sin alcohol necesitarás modificar alguno de los ingredientes, en lugar de vodka y licor de melocotón, habrá zumo de melocotón y zumo de piña.

1. Añadir el hielo a la coctelera y agitar para enfriar.
2. Verter 3 ml de zumo de melocotón, 9 ml de zumo de naranja, 9 ml de zumo de piña y jugo de lima.
3. Agitar y servir en vaso alto.

Daiquiri de sandía

El daiquiri tradicional [/sites/chefcaprabo/es/escuela-de-cocina/compartir-y-celebrar/d0e42b61-4e60-11e6-8bf1-06b49d2b5d65/] es un cóctel originario de Cuba, elaborado con ron blanco y zumo de lima, aunque gracias a su fama podemos encontrar muchas variedades. Aquí te traemos un daiquiri de sandía sin alcohol.

Los ingredientes para su elaboración son: sandía, uva blanca, almíbar, limón y hielo picado.

1. Cortar la sandía y licuar junto a 100 ml de zumo de uva blanca, 4 cucharadas de almíbar y 4 cucharadas de zumo de limón.
2. Agregar el hielo picado y licuar.
3. Servir en vaso de cóctel.

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados