



# TRAGOS

## PARA ENCANTAR

Un buen trago entra por los ojos  
–color, detalle y frescura– y se disfruta  
desde el primer hasta el último  
sorbido. El trago tropical, el daiquiri  
de frutilla y la saratoga son nuestros  
elegidos para refrescar el verano.

TEXTO Y PRODUCCIÓN: ROSE GALFIONE  
FOTOS: ROSARIO LANUSSE



# Cóctel de sugerencias para un buen trago

- En coctelería la proporción de las bebidas es fundamental. Es importante contar con un dosificador con la medida *standard*, que es de 50 ml, aunque hay algunos que son dobles: 50 ml y 25 ml.
- La clásica copa de cóctel es la de pierna larga y cáliz cónico de 120 ml de capacidad aproximadamente, pero también se usan copas flauta cuando el trago es a base espumante, vasos de whisky, *shots* para tragos fuertes o copas de vino.
- El hielo picado es un obligado en algunos tragos. Si no hay trituradora de hielo, se lo coloca dentro de un repasador o una bolsa plástica resistente y se lo machaca con un palo de amasar. Para conservarlo de esta manera hasta el momento de usarlo, hay que rociarlo con soda o agua gasificada y llevarlo al congelador. De este modo, se evita que se apelmace.
- Los vasos escarchados, es decir, con el borde azucarado para decorar, se consiguen dando vuelta la copa y apoyando ligeramente el borde sobre un recipiente con jugo de limón exprimido e inmediatamente sobre otro con azúcar o sal.
- Muchos tragos llevan azúcar, pero no siempre el tiempo de batido es suficiente para que se disuelva. Para que esto no suceda, preparar un almíbar hirviendo lentamente iguales cantidades de agua y azúcar. Revolver hasta que se disuelva y luego, según las proporciones utilizadas, dejar hirviendo (15 minutos más cada 100 g de azúcar). Conservar en la heladera.
- Por la presencia de fruta y azúcar, muchas veces no nos damos cuenta de la cantidad de alcohol que tomamos. Para no sufrir consecuencias indeseadas, es necesario acompañar el trago con sólidos: frutas secas, quesos o pastas untables.
- Cuando las reuniones son informales, al aire libre y con muchos invitados, los vasos descartables transparentes son una opción válida, mientras sean de buena calidad. A veces se justifica alquilar cristalería porque la rotación de bebidas y el movimiento de invitados hace que muchas veces nos desentendamos con nuestros tragos y tengamos que elegir uno nuevo.

## BÁSICOS QUE NO DEBEN FALTAR

- Dosificador, para calcular las proporciones adecuadamente. Puede reemplazarse por una copa de licor o un recipiente para huevo pasado por agua.
- Cuchara de mango largo.
- Vasos y copas de diferentes tamaños.
- Coctelera, para batir enérgicamente el trago.
- Mortero, para machacar ingredientes, como hierbas y azúcar.
- Sacacorchos.
- Exprimidor.
- Licuadora.
- Colador (a veces las cocteleras lo incluyen).
- Hielo.
- Variedad y cantidad de vasos (se calculan tres vasos por persona para una reunión de tres horas).
- Gajos de naranjas, cerezas enteras, aceitunas u hojas de menta para decorar.
- Sorbetes.

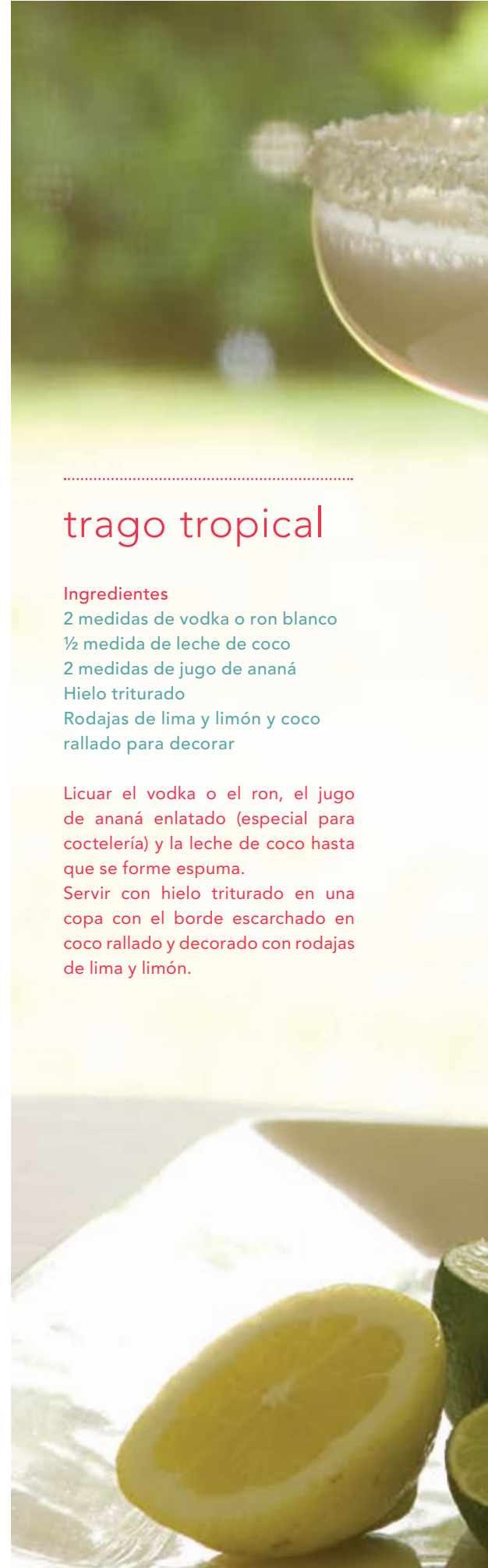
## trago tropical

### Ingredientes

2 medidas de vodka o ron blanco  
½ medida de leche de coco  
2 medidas de jugo de ananá  
Hielo triturado  
Rodajas de lima y limón y coco rallado para decorar

Licuar el vodka o el ron, el jugo de ananá enlatado (especial para coctelería) y la leche de coco hasta que se forme espuma.

Servir con hielo triturado en una copa con el borde escarchado en coco rallado y decorado con rodajas de lima y limón.





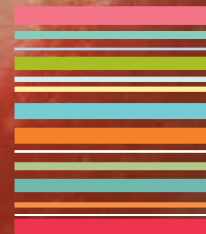
---

## daiquiri de frutillas

### Ingredientes

- 1 ½ medida de ron claro
- 1 medida de *cointreau*
- ½ medida de licor de frutillas
- 1 medida de jugo de lima
- 4 frutillas frescas
- Hielo picado

Colocar el hielo, el ron, el *cointreau*, el licor, el jugo de lima y las frutillas en la batidora hasta que los ingredientes se hayan integrado por completo. Servir con un sorbete en copa con cáliz tipo globo y decorar con frutillas.





## saratoga

Alternativa refrescante  
sin alcohol

### Ingredientes

- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de azúcar impalpable
- 2 gotas de Amargo de Angostura\*
- Ginger Ale
- Hielo en cubitos

En un vaso trago largo con cubos de hielo, incorporar el azúcar con el jugo de limón. Revolver hasta disolver y agregar el Ginger Ale frío y las gotas de Amargo de Angostura. Decorar el vaso con una rodaja de limón. ¡Nada más sano y refrescante para la media tarde! ○

\*El Amargo de Angostura es un licor aromático muy usado en coctelería. Originario de Venezuela, está preparado a base de quinina, raíces de genciana, hierbas aromáticas y colorante. Unas pocas gotas son suficientes para saborizar y aromatizar cualquier trago.