



NAVIDAD Y COCTELES

La Navidad, esa época que evoca a compartir, y para nosotros que mejor que compartir un buen whisky con las personas que queremos. Una copa, una conversación, un deseo para el nuevo año, y... como que a tu familia no le gusta el whisky!!! Pero será posible, y ahora que hacemos?

No te preocupes, te traigo la solución. Aquí tienes una serie de combinados para estas navidades con un ingrediente en común, el whisky, para que tu familia comparta esa bendita afición que tienes, pero a su manera.

ROB ROY

Se considera una variante del famoso cóctel Manhattan. Al igual que el Manhattan, el Rob Roy se caracteriza por su base de whisky combinado con vermú dulce, pero en lugar de usar whisky de bourbon, utiliza whisky escocés, lo que le confiere un sabor distintivo y un carácter más ahumado.



60 ml. de Whisky

40 ml. de Vermú
Rojo

2 o 3 gotas de
Angostura

JOHN COLLINS

El John Collins es un coctel de whisky con una base de limón y soda, lo que le da un sabor cítrico y refrescante. Su sabor cítrico y refrescante lo convierten en una bebida perfecta para cualquier época del año.



60 ml. de Whisky

30 ml. de Limón

15 ml. Jarabe
Simple

Agua con gas

CAFÉ IRLANDÉS

La base de este cóctel es el whisky irlandés. A diferencia del escocés o el americano, se elabora con cebada a la que se somete a una triple destilación. Este whisky es algo más suave que los otros y hace que el sabor de este sea más delicado y compensado para este tipo de mezcla.

40 ml. de Whisky
Irlandés
80 ml. de Café ca-
liente
30 ml. de crema
Una cucharada de
azúcar
Café en polvo o nuez
moscada



OLD FASHIONED

La receta del Old Fashioned ha sufrido muchas modificaciones a lo largo de los años. Es una receta simple, fácil de hacer y, lo más importante, muy deliciosa.



45 ml. de Bourbon

1 terrón de azúcar

Unas gotas de
amargo de Angostu-
ra

10 ml. de a
gua fría

Hielos

WHISKEY SOUR

El Whisky Sour es una bebida con base de Whiskey Bourbon, zumo de limón y jarabe de azúcar. Puedes añadirle clara de huevo para que la mezcla emulsione y tenga una textura más consistente.



45 ml. de Whiskey
Bourbon

25 ml. de zumo de
limón

20 ml. de jarabe de
azúcar

Clara de huevo (op-
cional)
Hielos

MANHATTAN

Se puede servir de 2 maneras distintas. En una copa Martini sin hielos o en un vaso Old Fashioned servido en las rocas. Eso sí, en ambas situaciones se recomienda tener guardadas las copas en el refrigerador antes de preparar el cóctel.



50 ml. de Whiskey

20 ml. de Vermú
rojo

1 toque de amargo
de Angostura

Hielos

Con estos 6 cócteles con base de whisky o bourbon ya no tenéis excusa para que toda la familia disfrute de estas navidades y comparta contigo, aunque sea a su manera tu pasión por estos destilados.

Este 2024 nos traerá nuevos whiskies, nuevas experiencias, espero que sigamos descubriendo este apasionante mundo juntos y que continuemos contando con vuestra compañía en esta aventura de Whisky Digital, un saludo grande a todos los que perdáis un

ratito de vuestro tiempo con nosotros.

FELIZ NAVIDAD amigos de Whisky Digital!!!

