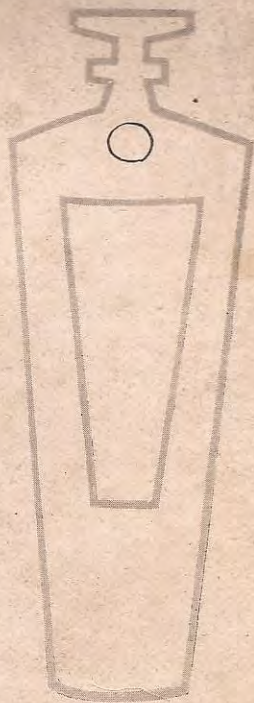


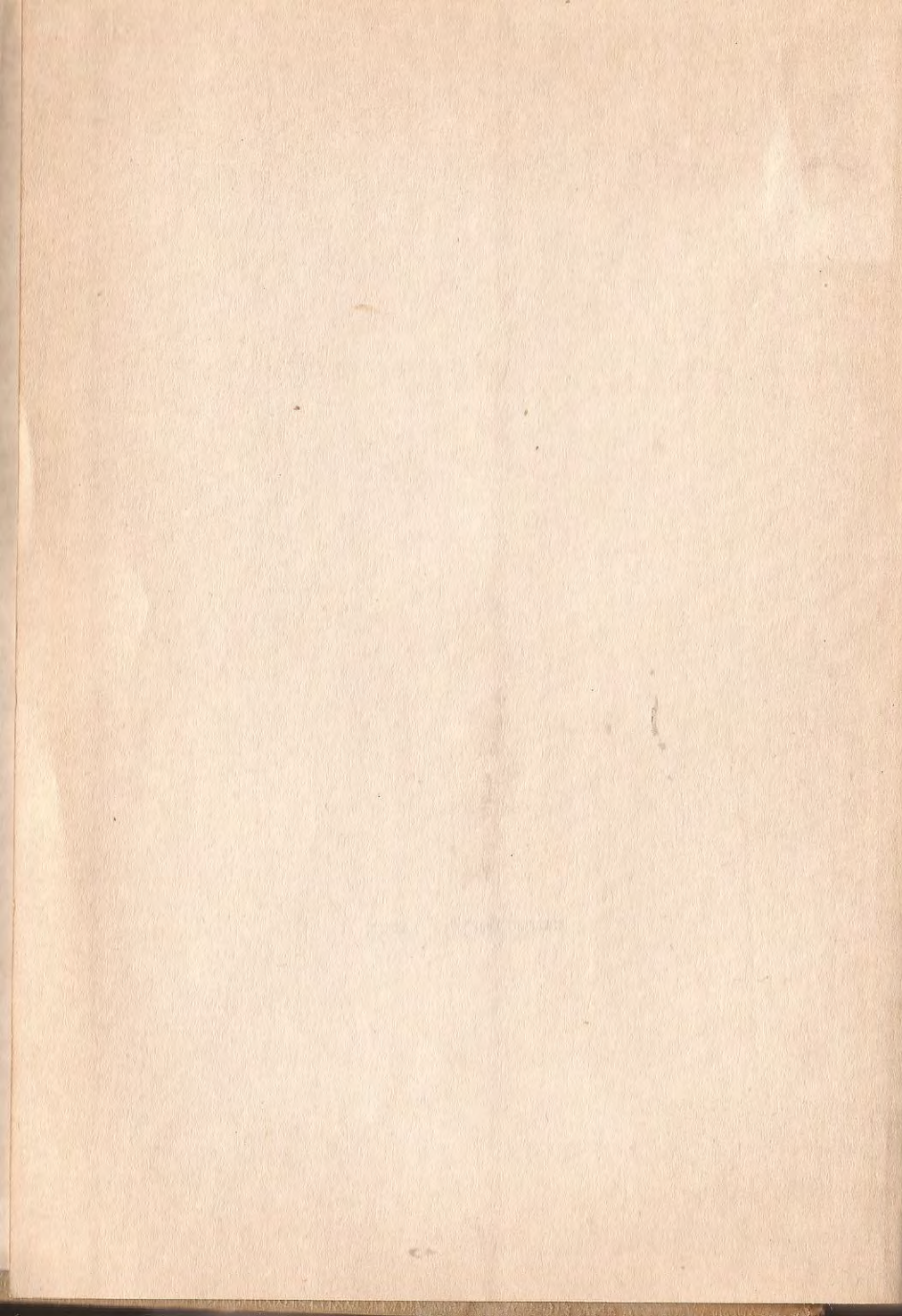
tragos mágicos



de

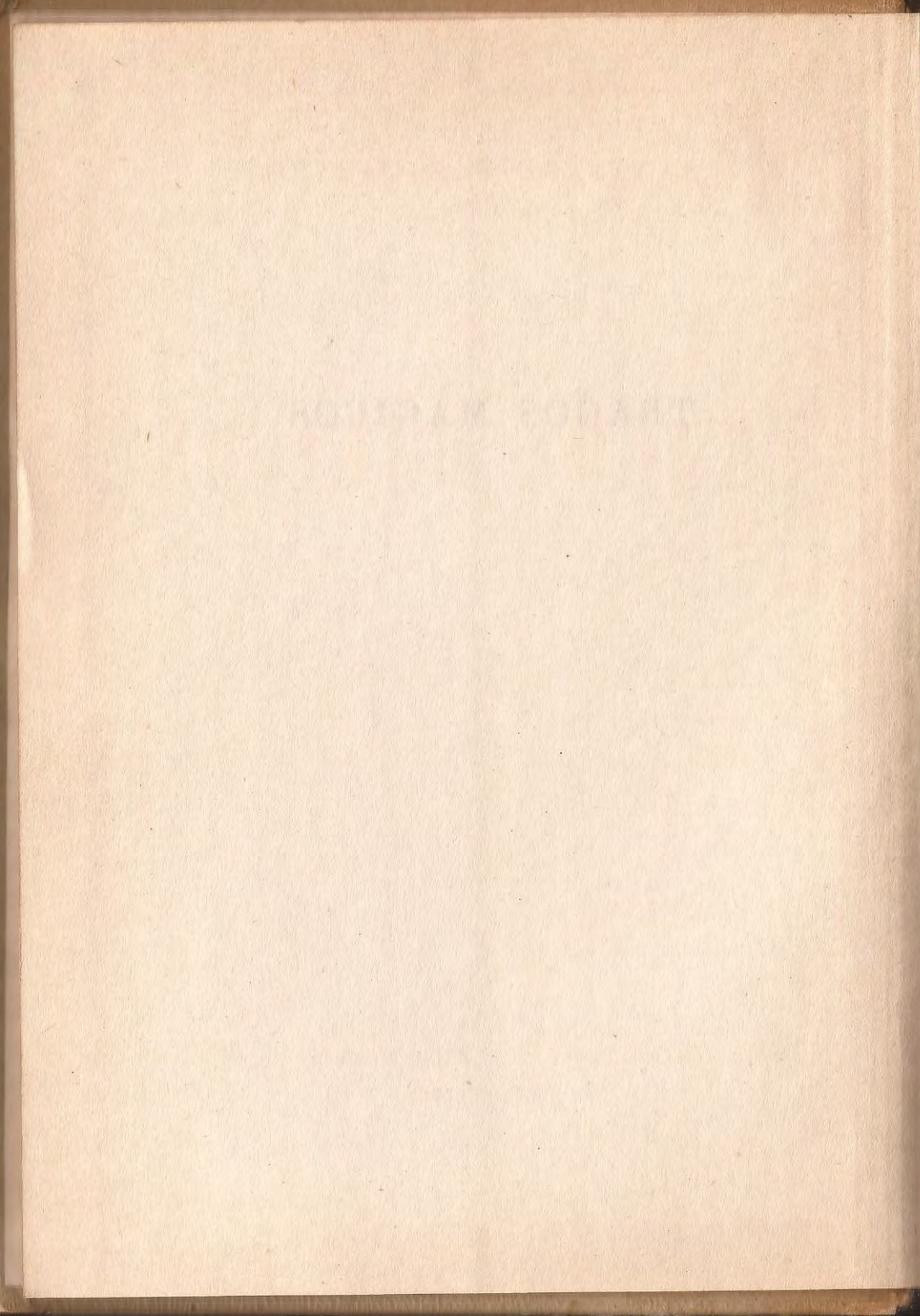
piCHin

el barman galante



TRAGOS MAGICOS

FEDERICO CUCO



SANTIAGO POLICASTRO
(PICHIN)

TRAGOS MAGICOS

EDICIONES RIVERSIDE
BUENOS AIRES

ES PROPIEDAD
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS
COPYRIGHT BY RIVERSIDE AGENCY
CÓRDOBA 373, BUENOS AIRES

HECHO EL DEPÓSITO QUE MARCA LA LEY 11.723
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

PRINTED & PUBLISHED IN ARGENTINA

IMPRESO Y EDITADO EN ARGENTINA

EL COCTEL

Considerado como una de las bellas artes

Uno de los clásicos más exquisitos de la prosa inglesa —Tomás De Quincey— escribió en el siglo pasado un libro cuyo título perdura como modelo de buen humor: *El asesinato considerado como una de las bellas artes*. Con este ilustre antecedente, ¿puede alguien echarnos en cara el propósito de considerar al cóctel desde el mismo punto de vista, es decir, como otra también de las bellas artes? Y si se acepta benévolamente este supuesto inicial, ¿podrá aquel que pasó alguna vez por el mágico laboratorio de Pichín —como se hace llamar nuestro alquimista máximo, Santiago Policastro— negar que tenemos los argentinos en él un virtuoso imposible de superar? ¿Una especie de Furtwaengler o de Casals del cóctel?

Sí: el cóctel es, como el cine, un arte moderno, que crece y prospera, ornamentando la existencia de la gente sociable, con un pie en la música y otro en la pintura... mientras no comienza a dar traspies.

A fines del siglo pasado, otro gran escritor, J. K. Huysmans, creó en su novela *A rebours* ("Al revés") un curioso personaje —Des Esseintes—, en quien se cifraban todos los refinamientos de una época y un individuo. Des Esseintes fué el primer sinfonista del paladar, el que descubrió la musicalidad del cóctel. En su morada —verdadero gabinete de experimentaciones humanas— había un raro instrumento musical: una hilera de recipientes boca abajo, dispuestos como los tubos de un órgano. Cada uno tenía su nota: el primero, Benedictine; el segundo, Kirsch; el tercero, Prunelle; el cuarto, Chartreuse; el quinto, Ginebra... No recordamos la nómina completa, y ni siquiera nos atreveríamos a jurar que todas las notas antedichas estaban en el teclado de su instrumento.

Cuando Des Esseintes necesitaba música para su paladar, iba al órgano espirituoso y comenzaba a improvisar maravillosas armonías. Una gota de coñac, como un prelude cálido y vaporoso; tres de chartreuse, para agregar un dulce toque entre pastoril y monástico; luego otras de kirsch, o de pernod, para subrayar el cuadro con acordes agrestes...

En fin, la improvisación seguía la inspiración del momento, o bien el ejecutante repetía un aria o un nocturno ya compuesto anteriormente. El héroe de Huysmans, pues, consagró la musicalidad del cóctel. Pero algo le faltaba a su creación: el juego luminoso de los colores. A su arte le faltaba la paleta del pin-

tor: era una música puramente interior, de solitario. La integración del cóctel como una de las modernas bellas artes se produjo cuando, a la armonía de los sabores, bajo la bóveda colmada de ecos del paladar, se agregó la armonía de los colores dentro de la copa grácil y cristalina.

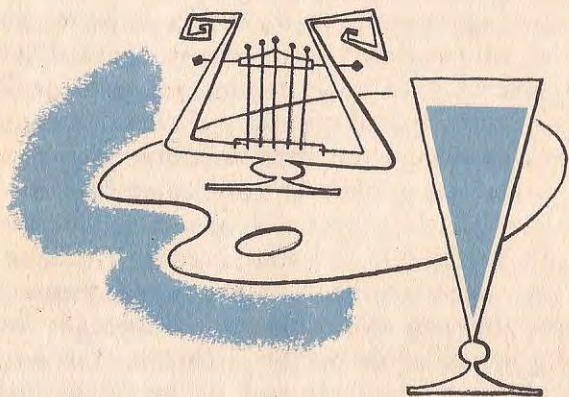
Y bien, sin duda alguna nuestro Pichín es a la vez un músico y un pintor cuando opera con sus espíritus, aromas y jarabes. Ha nacido con el don de descubrir el toque nuevo y personal, el sostenido o el bemol, el rayo de luz o la sombra, el tono cálido o frío, que iluminarán con sorprendente originalidad la obra salida de sus redomas y probetas.

Pero no se agota en el plano artístico la personalidad de Pichín, ni tampoco en el encanto cordial de su amistad, abierta y sin doble fondo, que transforma al consumidor ocasional en cliente, y al cliente en amigo. Pichín es algo más: es un patriota convencido de que nuestra Argentina no cede el paso a ninguna otra nación en materia de licorería y que sueña incesantemente con pasear por todas las grandes ciudades del mundo los colores argentinos sobre sus incomparables creaciones, abriendo así las puertas del mercado internacional a la calidad de nuestra industria. Los esfuerzos, los sueños y el dinero que ha invertido Pichín en este afán nacionalista no podría contarse, e inclusive pocos saben de ellos. Es una lucha incesante, que debe librar casi solo. Pocos lo ayudan y lo comprenden. Nuestros vinos y licores podrían hallar la consagración más amplia en el exterior. Pero parece que tal perspectiva no seduce a los que todo tienen que ganar y nada que perder con ella. Es que se carece

de la visión nacionalista y conquistadora de este muchacho sencillo, que quiso y supo ser algo más que un barman afortunado.

En este libro se enseñan algunas de las mejores recetas de Pichín, algunas de las que hicieron de él un virtuoso del arte del cóctel. Invitamos a los lectores a probarlas, y a brindar con cada una de ellas por su creador, Santiago Policastro, músico y pintor, amigo y patriota.

DR. TULLIO JOSÉ JACOVELLA.



Amable lector: si usted desea que este libro le sea útil y cumpla fielmente el propósito con que ha sido escrito, no descuide estas instrucciones, que facilitarán sus deseos de hacer realmente "buenos cócteles".

**RESPETE
LAS INDICACIONES:**

Todas las fórmulas de este volumen son combinaciones equilibradas y armónicas de varios licores, los que fusionados entre sí mediante el hielo o el batido constituyen bebidas cuyo paladar y aroma resultan muy gratos y estimulantes.

HAGA USTED EL CÓCTEL:

La receta es la única guía. De coctelería, como de medicina, todos "saben algo".

**USE LA COCTELERA
QUE SEÑALA CADA FÓRMULA:**

De metal, cuando el cóctel requiera ser batido; de vidrio, cuando éste sólo necesita ser revuelto.

**LAVE LA COCTELERA
AL PREPARAR OTRO CÓCTEL DIFERENTE:**

El pequeño sobrante de un cóctel impide lograr todo el sabor de una distinta preparación.

AGREGUE HIELO A TODO CÓCTEL:

El hielo, aparte de refrescar las bebidas, suaviza el alcohol, fusiona los licores y realza su aroma.





NO ENFRÍE DEMASIADO EL CÓCTEL:

Cuando la cantidad de hielo es excesiva, el cóctel se licua, rebaja su graduación y pierde sabor.

NO USE EL MISMO HIELO EN OTRO CÓCTEL DISTINTO:

El hielo utilizado en un cóctel adquiere el sabor de éste y desvirtúa el *bouquet* de otro diferente.

USE CUCHARILLA DE PLATA O METAL PLATEADO:

Algunos metales malogran el sabor de las buenas bebidas y rebajan su calidad.

EFFECTÚE UN BUEN BATIDO:

El cóctel se agita con movimientos enérgicos, uniformes y siempre con la misma intensidad.

REVUELVA CON SUAVIDAD:

Algunas bebidas, por su inmediata fusión, requieren sólo ser revueltas suavemente.

MIDA LAS GOTAS:

En algunas fórmulas se indica: "...4, 5 ó 10, etc. gotas de...". Para aclarar el concepto, conviene recordar que en una cucharilla chica de café caben 5 a 10 gotas aproximadamente.

CUELE EL CÓCTEL ANTES DE SERVIRLO:

Salvo en los casos que se indique especialmente, no debe nunca servirse un cóctel con hielo.



DEFINICION DEL Cóctel

La experiencia adquirida a través de largos años dedicados exclusivamente a dignificar la profesión de barman, así como el contacto directo con enorme cantidad de personas de todas las clases sociales, profesiones y culturas, me han permitido dar una definición ajustada, hija de la observación diaria, respecto al cóctel.

"El cóctel es la inspiración del momento, que traducida en forma literal podría expresarse como «una mezcla equilibrada de dos o más bebidas, que armoniosamente dosificadas producen un sabor distinto—nuevo— y en el que ninguna se destaque especialmente».

"Un buen cóctel, para que merezca el nombre de tal, no solamente debe constituir una combinación bien hecha de bebidas, sino por su presentación, sabor y perfume, satisfacer al paladar y al espíritu para el que ha sido creado."

La experiencia de más de 30 años de brega constante me ha demostrado que es un error, en el que la gente cae muy frecuentemente, creer que el cóctel sólo debe beberse instantes antes de la comida o del almuerzo. Ello es confundir al cóctel con un simple aperitivo.

Aceptamos que hay inmensa cantidad de cócteles que por su fórmula son también aperitivos, pero encontraremos en este volumen una extensa línea de tragos, refrescantes, cordiales, reconstituyentes, eupépticos, "tragos largos", aptos para beber a toda hora, y "tragos cortos", aptos para ser bebidos en cualquier momento.

Hago la salvedad de que en este libro me he apartado completamente de la línea general, *standard*, por así decirlo. Todos los cócteles que hay en el mismo son creaciones exclusivas, personales mías, y que si bien son de la línea clásica, responden a mi propósito de dignificar y personalizar la profesión a través de largos años de charlas radiofónicas y de TV, presentaciones especiales, y presentaciones en exposiciones del extranjero, que me han permitido obtener el halago de primeros premios absolutos, y el primer premio en el Concurso Mundial de Barmans realizado recientemente en Berna (Suiza), distinción que ha colocado a la República Argentina en primer lugar entre los países en los que se rinde culto al arte del bien beber.

Esta prédica constante se basa en mi propósito de crear fórmulas nuevas, obtener nuevos y exquisitos *bouquets*, nuevas y maravillosas combinaciones de bebidas.

El conocimiento de los distintos paladares, a través de mis giras por el exterior, me ha permitido crear una línea de más de 6.000

el coctel



**BEBIDA DE
TODA HORA**

cócteles distintos, de los cuales sólo una parte se incluye en este volumen.

Por ello, no espere el lector y el aficionado encontrar cócteles clásicos en este libro: "cubanos", "fizzes", etc. Mas sí, al recorrer sus páginas, recibirá la alegre y amable sorpresa de comprobar cuánto bueno puede crear la experiencia y el agudo sentido de observación al servicio de una noble causa.

Por ello es que en este volumen confirmo lo que he sostenido siempre: "El cóctel es el fruto de la inspiración del momento."

Y cuando ha sido confeccionado con bebidas nobles, respetando escrupulosamente las indicaciones de su fórmula, puede beberse con moderación a cualquier hora del día.



C U A N D O Y
C O M O
D E B E
T O M A R S E
U N C O C T E L



El hecho de que el cóctel constituye, como se ha dicho antes, "una bebida de toda hora", no autoriza la circunstancia de que se prepare un cóctel a las dieciocho y se sirva a las diecinueve, o diecinueve y treinta.

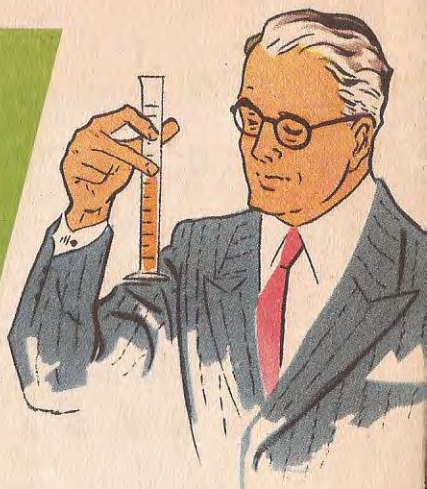
Es fundamental —para que su gusto llegue con toda su pureza— *que se beba inmediatamente después de preparado.*

Dejando demasiado tiempo el cóctel servido en la copa o en el recipiente en que ha sido preparado, sus componentes pierden el equilibrio que se logró mediante el batido o mezclado; asimismo, el hielo se diluye demasiado aguando el cóctel.

Luego, al querer refrescarlo nuevamente, la fórmula termina por desvirtuarse totalmente, convirtiéndose en un trago insípido.

Se aconseja, además, tomar una copa de cóctel en tres o cuatro tragos, a lo sumo.

**La correcta preparación
de un buen trago
requiere conocimientos
indispensables**



Mi experiencia personal me ha enseñado que es indispensable tanto para el barman profesional como para el aficionado, el conocimiento de los distintos paladares de las bebidas, y el grado de compatibilidad que tengan unas con otras, para facilitar su mezcla.

Ello le permitirá dosificar los distintos licores con eficiencia, y en las posibles combinaciones que le sugiera su imaginación, crear fórmulas nuevas.

El barman profesional debe tener la experiencia suficiente para medir a ojo y rápidamente las cantidades indicadas en cada fórmula.

El aficionado puede recurrir, con éxito, a los vasos graduados, mediante los cuales podrá obtener la calibración necesaria.

En este volumen las fórmulas permiten servir dos cócteles. Si se desea doblar, triplicar, etc., habrá que doblar, triplicar, etc., las cantidades indicadas.



EL PALADAR EN EL COCTEL

TRAGOS DULCES Y SECOS

Es creencia generalizada en buena parte del mundo, que es buen bebedor solamente aquel que bebe bebidas o cócteles de tipo seco.

Por ello es propósito de este libro —y propósito permanente de toda una vida— regalar el paladar, no con la inquietud de comprobar la tolerancia a los distintos alcoholes que puedan tener quienes confeccionen estas fórmulas, sino proporcionar amables momentos, mediante la degustación de fórmulas armoniosamente preparadas y consumidas en forma prudente y razonable.

Por ello es que así como hay muchos buenos bebedores que prefieren cócteles secos, hay también muchos buenos bebedores que gustan saborear los cócteles dulces. Porque el buen bebedor no es el que bebe mucho, sino el que bebe bien, y sabe por lo tanto, regalar su paladar; eso sí, con medida, y beber de acuerdo con su gusto. *Que bien bebe quien bebe bien y no aquel que mucho bebe.*

Es también un error muy generalizado el de que solamente las damas beben cócteles dulces. Tampoco acepto esta creencia; por cuanto en la vida diaria he podido comprobar que el refinamiento en el gusto de la mujer está a la par del hombre.

De ahí que no es extraño ver a una dama paladeando un cóctel seco y a un caballero degustando un bien mezclado trago dulce.

En consecuencia: EL BUEN BEBEDOR DEBE, ANTE TODO, REGALAR SU PALADAR PERO CON MEDIDA; por ello es que siempre he aconsejado beber no más de dos cócteles de 100 g. cada uno. Y cada una de las fórmulas de este libro responde a ese propósito en cuanto a la cantidad que se pueda obtener con las medidas indicadas en las mismas.



● El barman



El barman, el legítimo barman, enamorado de su profesión y dedicado exclusivamente a ella, no debe ser considerado un simple mezclador de bebidas, ni tampoco un empleado común que se dedica a tal tarea.

El autor de este volumen no cree exagerado comparar al barman con un director de orquesta. El está colocado tras su batería de botellas, implementos y accesorios, que cobran vida cuando, en base a su experiencia e inspiración, los obliga a dar lo mejor de cada uno. También el barman está frente a su público, al que debe interpretar de acuerdo con el momento, el carácter y la psicología de cada uno.

Para ello se necesita algo más que una gran experiencia —indispensable por cierto— o el conocimiento del elemento humano y la sensibilidad necesaria para comprender a cada uno. Más de una vez, el barman se encuentra ante desconocidos que a la segunda o tercera copa, le abren su corazón. ¿Efecto del alcohol...? ¡En parte! Pero también efecto, y muy importante por cierto, de la simpatía que ha logrado inspirar gracias a sus conocimientos y experiencia. El barman, en contacto directo y permanente con el público, debe cuidar especialmente su aspecto y paralelamente, el de su trato. Debe ser amable, comprensivo, atento, respetuoso, medido, correcto. Ni demasiado efusivo, ni demasiado serio.

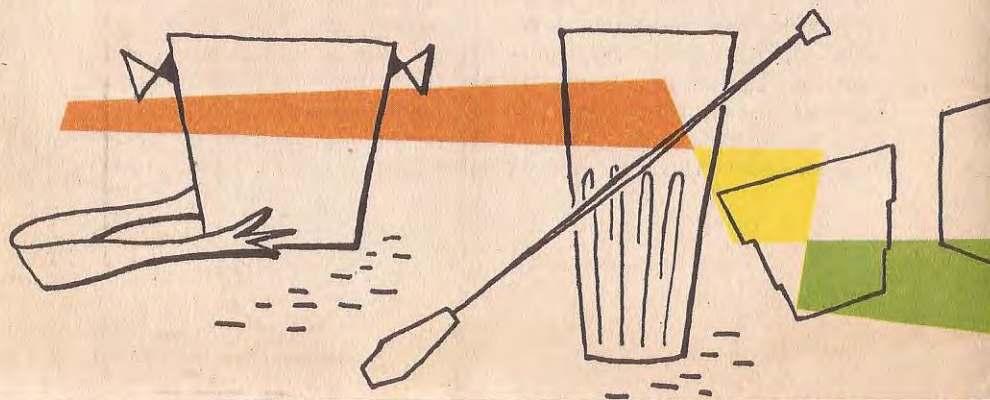
El arte de preparar el cóctel

Todavía no se ha logrado demostrar o comprobar si el primer cóctel constituyó una obra de arte, una muestra del ingenio y la inquietud de su creador, o una obra de la casualidad...

Yo creo y lo afirman mis treinta años de experiencia y constante prédica para dignificar y enaltecer la profesión, que hacer cócteles no es solamente seguir al pie de la letra las indicaciones de una fórmula. Es también unir a ello la experiencia de toda una vida, dedicada a la profesión y en la que ha sido factor principalísimo el contacto permanente con millares de personas distintas. Millares de psicologías y problemas de hondo contenido humano que llegan hasta el barman.

Por ello, no creo pretencioso afirmar que para el barman el conocimiento de "su público", el gusto, el paladar de cada uno de ellos, el instante propicio que ha motivado la creación personal de cada cóctel, constituyen un rico tesoro de experiencia y muestran que el cóctel, el legítimo cóctel, no es una mera bebida preparada y dosificada al azar, sino la resultante lógica de una serie de factores, en que el psicológico es muchas veces, de primerísima importancia.

Por ello, basado en mi experiencia personal, aconsejo para preparar bien los cócteles ajustarse a estos sencillos consejos:



- 1º Utilizar siempre buenas bebidas.
- 2º Ajustarse estrictamente a la fórmula y a la dosificación indicada por su creador.
- 3º Cumpliendo con este requisito se obtienen colores armónicos, efectos estéticos agradables, y perfumes y sabores que cumplen los propósitos del creador: deleitar.
- 4º Utilizar siempre el modelo de vaso o copa que el creador de la fórmula indica. No solamente es el recipiente adecuado, sino también tiene la capacidad exacta que debe beberse, de acuerdo con la graduación de sus distintos componentes.
- 5º Para el aficionado. No hacer caso al criterio de los amigos o invitados que siempre aconsejan: "Un chorrillo de esto o aquello, para cambiar o mejorar el gusto." Cada fórmula es definitiva y producto de la experiencia de su creador.
- 6º Seguir fielmente las indicaciones accesorias: refrescado, batido, etc., ya que ellas indican con la inclusión del hielo, la temperatura que debe tener el cóctel. A veces el exceso de frío es producido por el exceso de hielo, que torna aguachento el cóctel.
- 7º No usar el mismo hielo para hacer dos fórmulas distintas. El hielo debe cambiarse siempre, y sus pedazos no deben ser mayores del tamaño de una nuez.
- 8º Usar coctelera de plata o metal blanco plateado, lo mismo que las cucharillas de mezclar y los filtros. El metal ordinario comunica su gusto a las bebidas alcohólicas y las vuelve desagradables.



● LAS PROPORCIONES EN EL

● Coctel

Las proporciones en el cóctel, es decir, las cantidades indicadas en las fórmulas, deben seguirse al pie de la letra, si se quiere que la fórmula salga perfectamente y esté de acuerdo con los propósitos de quien la ha creado.

Se aconseja al aficionado utilizar, para lograr una práctica feliz, vasitos o medidas graduados en gramos, para no equivocarse en las cantidades.

En este volumen, las proporciones están indicadas en gramos: por ejemplo: 4 ó 5 gotas de cherry brandy, 50 g. de vermouth...

El total de estas cantidades por fórmula suma siempre alrededor de 200 g., es decir, dos cócteles de 100 g. cada uno. Cuando se desea efectuar cócteles para tres o más personas, se duplican, triplican, etc., las cantidades indicadas.

Una gota equivale aproximadamente a 1 gramo. Así que cuatro o cinco gotas, son 4 ó 5 g.

Un chorrillo, es un pequeño golpe que se da con la botella, para arrojar el líquido. Se entiende que se trata de botellas especiales, con una tapa apropiada. En este caso, el chorrillo o golpe, equivale a la cantidad de líquido que cabe en una cucharadita de café.



Creo muy importante insistir que el barman o el aficionado, debe ajustarse estrictamente a las instrucciones impartidas en cada fórmula, al batir o refrescar un cóctel.

Si el batido no es energético, y no se realiza en el tiempo especificado, el trago se convierte en un algo insípido, pues no se consigue lo principal, esto es, una armoniosa y equilibrada mezcla de las distintas bebidas que componen el cóctel.

Lo mismo ocurre con el cóctel refrescado; si se deja demasiado tiempo en el vaso de mezclar, o se le retira, también apresuradamente.

TIEMPO Y DURACION EN LA PREPARACION DEL COCTEL





*Pichín no necesita de mi pulverizador mágico
para crear sus cócteles.*

GNOMO PIMENTÓN

*Los niños, grandes amigos
de Pichín, han encontrado
en sus "tragos mágicos"
a base de jugos de frutas
y bebidas sin alcohol, el
deleite para sus pequeños
grandes paladares.*

OSCAR E. BLOTTA

Blotta

Batido



Batido es el acto de sacudir energicamente la coctelera, con el propósito de unir en forma homogénea y equilibrada los distintos componentes de un cóctel. De esta manera se unirán bien los elementos y se logrará la creación de uno nuevo. En el batido se cumple además

la doble función del hielo, es decir, da al cóctel la temperatura deseada y contribuye a fusionar los distintos licores.

El batido debe ser siempre *enérgico*, y debe durar exactamente el tiempo indicado en la fórmula.

Un batido prolongado hiela demasiado el cóctel y quita así gusto al mismo; por otra parte, el hielo se licua y torna aguachento e insípido al mismo.

La COCTELERA debe ser siempre de plata o de metal blanco plateado. Si el metal es ordinario, las bebidas finas toman su gusto desagradable.

Enfriado o refrescado

Es el cóctel que se hace en un vaso o recipiente de cristal, de tamaño grande. Este cóctel no se bate. Sus distintos elementos se fusionan, al ser incorporado a los mismos el hielo, y luego, al ser mezclados o revueltos suavemente con una cucharilla de plata o metal plateado, de cabo largo.

También, en este caso, es importante respetar la indicación, en cuanto al tiempo de refrescado, a que se refiere la fórmula correspondiente.



EL SABOR EN EL COCTEL

Ya en el tema "Cócteles dulces y cócteles secos", nos referimos a este tema; y volviendo sobre el mismo, deseo referirme ahora al llamado "paladar" argentino, que es fruto de mis observaciones constantes durante más de treinta años de profesión.

Esta observación me ha permitido comprobar que el grueso del público argentino manifiesta preferencia hacia las bebidas dulces.

Esta modalidad se diferencia de los otros países en que la preferencia hacia las bebidas de tipo seco es más acentuada. Esta afición se extiende también en gastronomía, así es como he advertido que en países hermanos, tales como Chile, Perú, Bolivia, Venezuela, Colombia, Méjico, no se comen las mismas salsas, condimentos y licores que en el nuestro. Por ello es que el pisco peruano, y el tequila mejicano —aguardientes de alta graduación— se beben corrientemente en esos países con preferencia a las bebidas dulces.

Posiblemente, en pocos países del mundo se beben tantos licores dulces como en el nuestro, en relación con su número de habitantes. Entre ellos se destacan en primera línea el anís, las cremas de cacao, cerezas, los apricots, guindados, las cañas de durazno, las cañas quemadas, los aguardientes anisados, etc.

Por esta causa es que presento en este volumen una extensa línea de cócteles dulces o semidulces creados en base al paladar argentino, ya que como siempre lo he sostenido a través de largos años de experiencia, "el placer de beber, sólo se logra realmente, cuando se bebe a satisfacción del paladar en forma absolutamente personal".

En cuanto a las bebidas secas, de alta graduación alcohólica, que se beben solas o mezcladas en cócteles del tipo seco, bueno es apuntar que desde el punto científico aventajan a las dulces, porque al no tener excesos de azúcar no producen acidez estomacal.

Por ello, bueno es recordar que en los países donde se beben con preferencia bebidas espirituosas secas, la proporción de personas que sufren a la larga afecciones hepato biliares es mínima, en relación a la de las personas que acostumbradas a las bebidas dulces sufren estas afecciones.

Ello no quiere decir, de ninguna manera, que no deban beberse bebidas dulces, sino que se aconseja, en general, moderación en el beber; ya que no debe abusarse de la bebida, en cualquiera de sus formas, por ningún motivo, ni con ningún pretexto.

Varios factores son fundamentales para la preparación de un buen cóctel:

Presentación del cóctel. Calidad de las bebidas empleadas, su color y aspecto exterior y por extensión el aroma del mismo. Efectivamente: color y aromá.

El color debe ser siempre grato a la vista. La presentación estética en este caso es muy importante.

Buenos colores, limpios, transparentes, se obtienen usando bebidas nobles, de gran calidad.

En las mezclas deben seguirse muy al pie de la letra las indicaciones, para que las distintas bebidas —de acuerdo con sus respectivas densidades—, se coloquen en el orden indicado en las fórmulas. Así se obtendrán los resultados deseados.

Muchas veces el aficionado, confiando en el axioma matemático de que el orden de los factores no altera el producto, vierte los licores en distinto orden al indicado en las fórmulas. Este es un grave error en coctelería, ya que las bebidas deben irse agregando de acuerdo con las instrucciones. Las más densas en primer término y las otras en el orden lógico.

Así es como se pueden obtener bellos efectos decorativos, con la presentación de cócteles en los que se vierten licores de distintas densidades, superpuestos.



EL COLOR

Y EL AROMA

EN EL COCTEL

EL AROMA

El aroma, es decir el *bouquet* del cóctel, debe ser discreto y no demasiado pronunciado. Como el trago mismo, debe ser una unión equili-

brada de los aromas de todas las bebidas que lo componen, y convertirse así en uno distinto. Es decir que todas en perfecto equilibrio odorífero deben contribuir a crear uno nuevo.

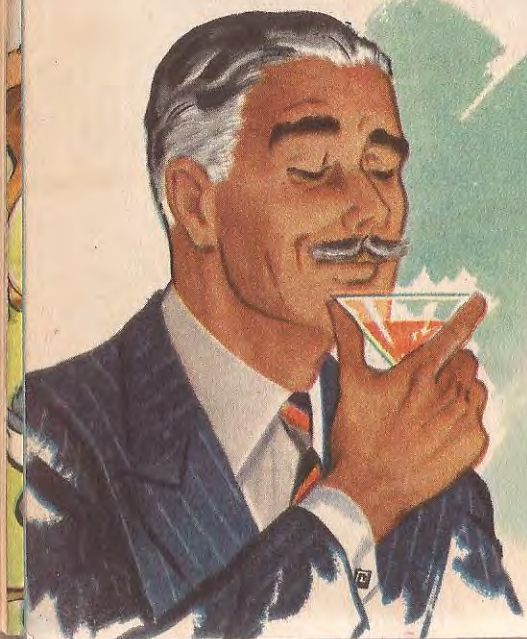
El perfume debe ser suave, discreto, atrayente.

En algunos casos especiales, este aroma se realza con la incorporación de especias, tales como la canela, el clavo de olor o la nuez moscada, entre otras; y el agregado de cortezas de naranja o limón.

En los casos en que se usan cortezas de naranja, lima o limón, se recomienda que éstas sean perfectamente frescas, ya que de otra manera no contienen el zumo que transmitirá su perfume.

De ahí es que mi experiencia me permite aconsejar lo siguiente: "Respetar estrictamente las fórmulas."

Ello hará posible obtener cócteles perfectamente equilibrados, en los que en forma armoniosa y elegante se logrará una perfecta aromatización, un atrayente colorido y un sabor exquisito.



L A S B E B I D A S

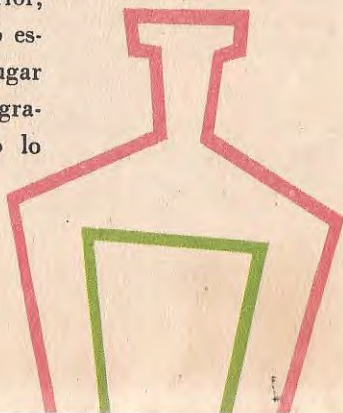


Así como el hielo es el alma del cóctel, es fundamental recordar y tener siempre presente que las bebidas deben ser siempre de primerísima calidad.

Es necesario desvirtuar ese concepto equivocado de quienes creen que cuando poseen en su casa una bebida de calidad inferior "la salvarán", convirtiéndola en un cóctel, para así mejorar su sabor.

Por muy buena que sea la receta, si la materia prima no es noble y de calidad superior, el cóctel hecho con ella no estará bien logrado, y en lugar de constituir una bebida agradable, pasará a ser todo lo contrario.

**elemento
básico en la
preparación
de un
buen cóctel**





el hielo

alma del cóctel

No es exagerado afirmar que el hielo es el alma del cóctel. Sin hielo no pueden hacerse cócteles, salvo casos muy especiales.

El cóctel es siempre una bebida que debe servirse fría. De ahí que el hielo sea indispensable. En primer término, para dar a las bebidas la temperatura adecuada; en seguida, para fusionar eficiente y armoniosamente los distintos líquidos.

El exceso de hielo o su escasez, en un cóctel, puede hacer variar fundamentalmente una fórmula y el efecto buscado por su creador en la misma.

Es por ello que mi experiencia en este aspecto me lleva a indicar lo siguiente:

1º

Ajustarse estrictamente a la cantidad de hielo indicada en cada caso.

2º

No usar jamás el mismo hielo para hacer varios cócteles distintos. El hielo debe usarse siempre limpio y libre del gusto de las bebidas anteriores.

3º

El tamaño de cada pedacito de hielo no debe ser mayor del de una nuez de tamaño corriente.



La incorporación de la fruta en muchas fórmulas obedece a un propósito bien definido. Unir su sabor, su apariencia, su perfume, el efecto estético que producen, con la fórmula bien calibrada de un cóctel, obteniendo así un gusto nuevo, en el que se mezcla el *bouquet* de las frutas con el aroma de los licores.

Naturalmente que la incorporación de las frutas en el cóctel no debe hacerse de manera caprichosa y fantasiosa. En algunos casos la fruta es complemento estético. En otros, complemento gustativo.

Es por ello que se deben observar siempre las proporciones indicadas en las fórmulas, en cuanto a la cantidad, calidad y clase de fruta que debe colocarse en el cóctel.

Como en el caso de otros ingredientes y accesorios, el exceso o falta de ellas puede alterar el efecto de gusto, aroma, color, etc., que el creador de la fórmula ha previsto para cada cóctel.

Se aconseja usar únicamente frutas frescas de la estación; en caso contrario, frutas enlatadas, en envases herméticos cerrados al vacío.

Las más indicadas son: lima, pomelo, limón, naranja, banana, manzana, pera, durazno.

Complemento estético: guindas, frambuesas, frutillas, quinotos, etc.

Las frutas en el cóctel



Jugos de frutas en el cóctel

Es muy generalizado en la actualidad el jugo de frutas en el empleo de distintos cócteles; tal como podrá comprobarse en las páginas de este volumen.

La incorporación de la fruta y el jugo de la misma al cóctel ha sido un éxito, tal como lo he podido comprobar. Ello me ha permitido la creación de nuevos gustos y de nuevos aspectos estéticos, y hasta hacer armoniosa la mezcla de algunos licores cuya unión de otra manera no hubiera podido lograrse.

En distintas páginas tengo el agrado de presentar una extensa línea de cócteles en los cuales se usan jugos y pulpas de frutas. Bueno es destacar que el empleo de jugos sólo es aconsejable cuando éstos son frescos y recién exprimidos, para obtener de ellos todo su perfume y su poder vitamínico.

Sin embargo, pueden usarse también los jugos envasados en envases herméticos, y así presentan condiciones similares.



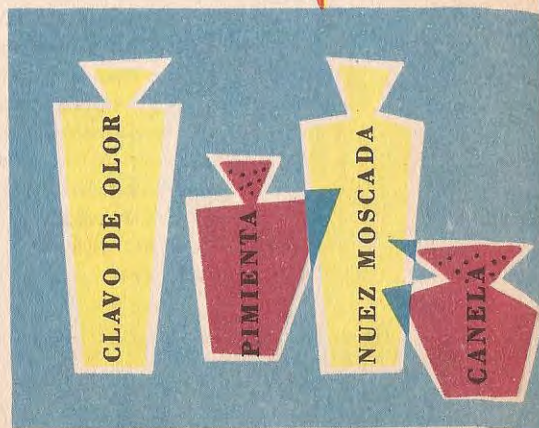
INCORPORACION DE LAS ESPECIAS EN EL COCTEL

En determinadas fórmulas se incluyen especias. Ello tiene por consecuencia brindar un nuevo aspecto a algunos cócteles, aromatizándolos y dándoles un gusto distinto. La incorporación de las especias en el cóctel permite crear una extensa línea de bebidas en las que su degustación provoca amables momentos. Las especias que se usan con más frecuencia son:

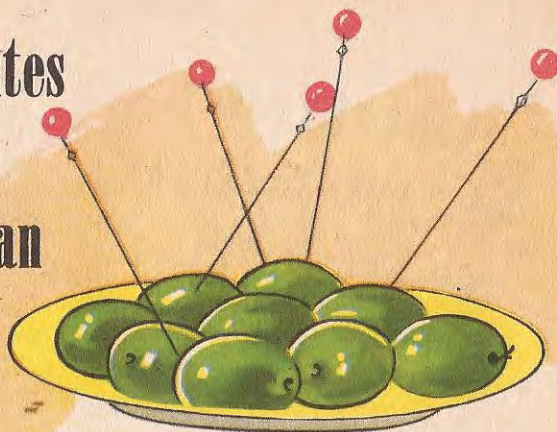
LA CANELA: en sus distintos tipos (molida y en rama)

EL CLAVO DE OLOR.

LA NUEZ MOSCADA
(rallada).



Los ingredientes o entremeses que acompañan al cóctel



El entremés o ingrediente, obligado acompañante del cóctel o copetín, constituye una costumbre muy arraigada en nuestro país, España y otras naciones de raíz latina, tales como Italia y Francia. Los países germánicos, eslavos y sajones, no usan entremeses o ingredientes por lo general.

Desde el punto de vista estrictamente profesional, el autor de este libro afirma con absoluta seguridad que el arte del buen beber aconseja no comer ningún bocadillo cuando se bebe un trago o cóctel bien servido. Ello tiene su razón en el hecho de que el placer de beber, que es todo un placer, se ve grandemente disminuído cuando se acompaña a la delicada degustación y paladeo de un buen trago, la función de comer ingredientes, generalmente salados o picantes, cremosos o dulces, que alteran el gusto de lo que se bebe, pues continuamente el paladar está recibiendo sensaciones distintas.

Sin embargo... esa costumbre se ha generalizado tanto que ahora la repostería moderna nos brinda primorosos y delicados "hocaditos"



con el cóctel. Esta costumbre tan en boga, no es sino un resabio de la costumbre española de beber "chatos" de manzanilla comiendo pedacitos de salchicha o chorizo, pescado frito, etc., y la italiana, de acompañar al vermouth, cuando se lo toma como aperitivo, con pedacitos de queso, aceitunas, rodajas de papas fritas, longaniza, etc.

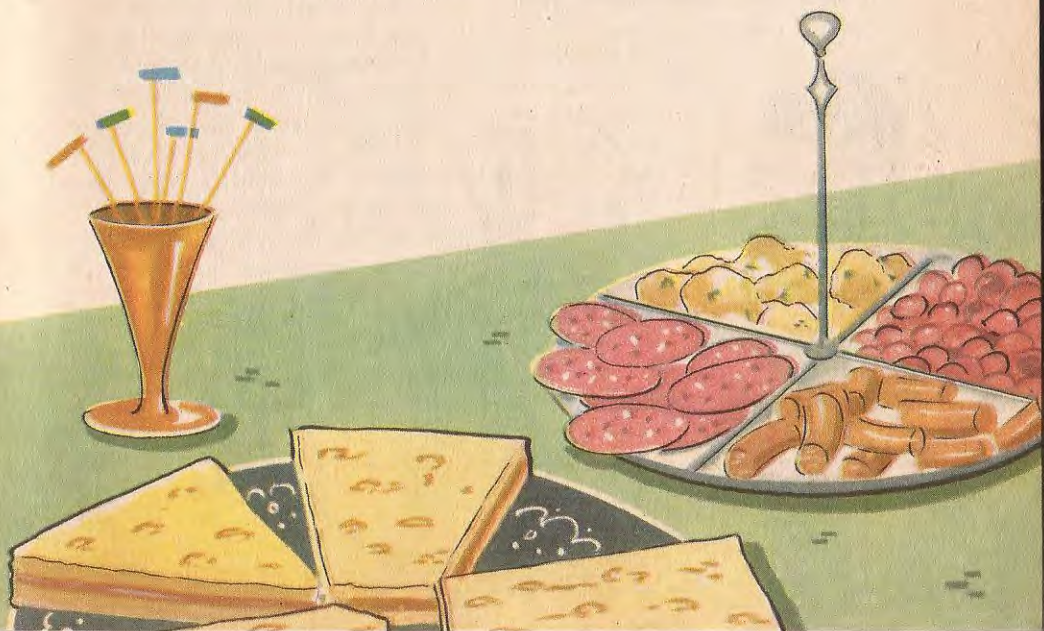
Esto ha hecho que actualmente un cóctel sin ingredientes para "picar" se nos haga inadmisibile.

Sin embargo, vemos cómo se sirven el whisky, el coñac o el aguariente de máxima categoría: solos. ¿Qué diríamos si los sirvieran acompañados de múltiples platitos, con bocaditos salados, calientes, picantes, etc.?

Por ello es que el autor de este volumen afirma que un cóctel sabiamente preparado, traducido en una fórmula equilibrada, una verdadera obra maestra del arte licorista para ser degustado con plenitud y saboreado en toda su pureza, no debe ser acompañado de ingredientes que alteren su gusto.

Pero las costumbres mandan... Por ello se aconseja ser prudentes en la elección y presentación de los ingredientes que acompañen al cóctel.

No olvidemos que el cóctel —bebida de toda hora— no debe acompañarse de numerosos ingredientes si se sirve antes de la cena o después de ésta, ya que en el primer caso el que lo bebe pierde el apetito, y en el segundo ya lo ha perdido.



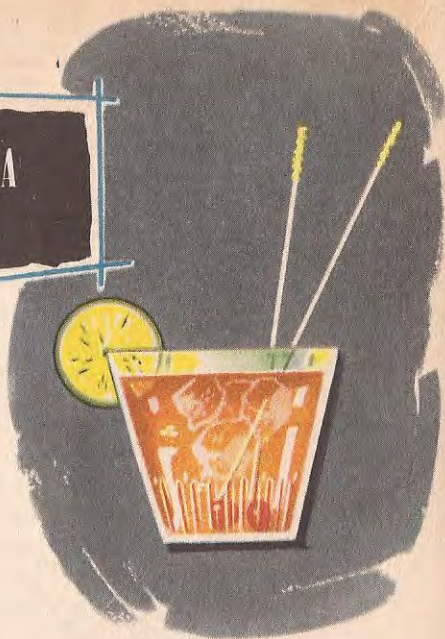
LA PAJITA O PAJILLA EN EL COCTEL

Más de una persona habrá observado y se habrá preguntado el porqué de las pajitas con que se acompañan algunos cócteles, y por las que se sorbe su contenido.

El uso de este pequeño accesorio tiene su explicación práctica, y no se usa al azar o de una manera caprichosa; se usa sobre todo cuando el cóctel es enfriado, y por lo mismo se sirve con pedacitos de hielo en la copa. Esta circunstancia permite sorber el líquido sin que el hielo moleste. Por otro

lado, si lleva otros ingredientes, tales como pedacitos de frutas, cáscara de naranja y limón o especias en polvo, al sorber desde el fondo de la copa, el bebedor no siente en sus labios el contacto directo.

Otras fórmulas de bello efecto decorativo, por el colorido de su contenido, llevan varios licores colocados en capas de distinta densidad; en este caso la pajita es necesaria para poder beberlos y degustarlos en forma perfecta.



LAS BEBIDAS Y LICORES "DIFICILES"

Hay bebidas y licores que por su fuerza, su perfume, su densidad, etc., tienen "personalidad propia", vale decir, un gusto, un aroma, una densidad inconfundibles.

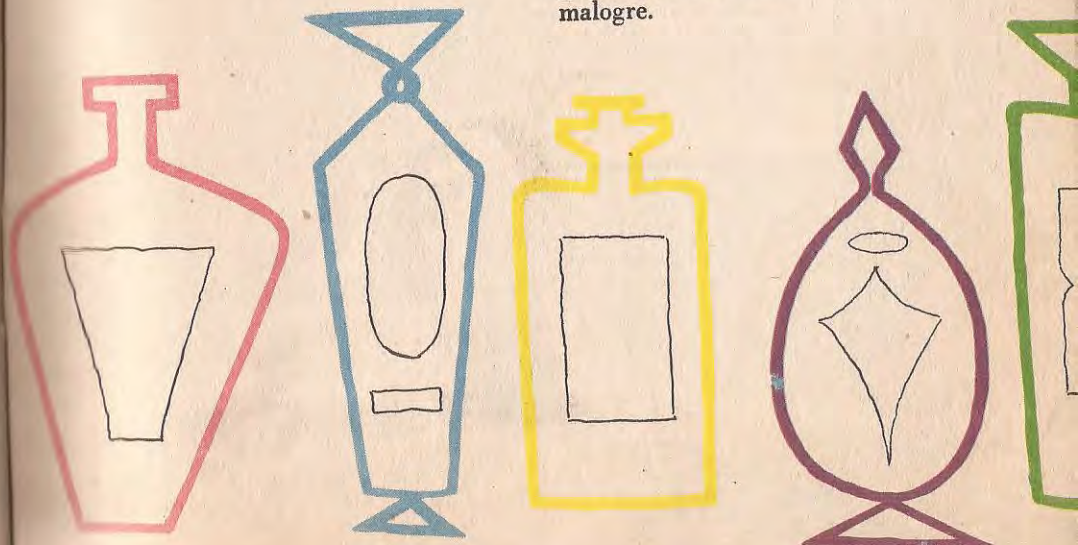
Estas bebidas, por estas características, no "casan" con otras, y son especiales para ser bebidas solas. Al no ligar con otras, al no mezclarse en forma perfecta en un cóctel, su gusto o su perfume predomina ocultando el de las otras.

Entre estas bebidas, las más comunes son los anises, la

grappa y los aguardientes de uva.

Por ello no se aconseja a los aficionados tratar de hacer cócteles con ellas, si no se conocen bien sus características, densidades y efectos.

El autor de este volumen, con su gran experiencia, ha logrado, sin embargo, producir muchas fórmulas en las que estas bebidas tienen parte importante. Por ello se aconseja para que se produzca el efecto deseado, seguir estrictamente las proporciones indicadas, para que el efecto logrado por su creador no se malogre.



Cóctel Pichín

(FÓRMULA EXCLUSIVA DE CHAPALEO)

¡CHAPALEO! ¡DEJAME
UN POCO!

¡AQUÍ ES CUESTIÓN
DE BUCEAR SIN ESCA-
FANDRO!

En un golfo bien abierto echar
4 ó 5 témpanos; luego agregar:

- 1 océano de agua de mar
- 100 g. de algas marinas
- 100 g. de jugo de coral
- 1 docena de perlas
- 10 gotas de esencia de cola
de sirena.

Batir bien durante un tiempo tor-
mentoso y servir en una ensenada
tranquila, colocando el tridente
de Neptuno en forma de puente.
En la parte superior echar 10 go-
tas de mar negro y 5 gotas de
mar rojo.

¡DIGNAMOR
MIO!

Al gran "Pichín" de
su admirador

Algo más sobre las bebidas

SU CONSERVACION



Las bebidas que se empleen para la confección de cócteles deben conservarse siempre en lugares secos, bien aireados, frescos y a una temperatura uniforme.

Es importante recordar que la luz solar nunca debe incidir por tiempo prolongado en las bebidas alcohólicas, ya que es bien conocida la influencia de los rayos ultravioletas del sol en las bebidas, a las que hace perder su sabor y color.

Por ello es que a veces las botellas y envases se fabrican con vidrios de colores filtrantes, oscuros, verdosos, azulados, etc.

Debe recordarse entonces que en el pequeño bar familiar, o la bodega casera, así como en el gran depósito de bebidas del profesional, debe tenerse bien en cuenta este precepto:

"Las bebidas lejos del sol, en lugares frescos, secos y a una temperatura uniforme."

En este volumen se encontrará una extensa línea de cócteles creados especialmente a base de crema de leche, y otros en los que se incluyen huevos.

Estos ingredientes deben ser *siempre* muy frescos, ya que al entrar en íntimo contacto los distintos elementos de un cóctel cada ingrediente debe ser fresco y de la más alta calidad.

Es conveniente destacar que los cócteles a base de huevos y cremas de leche, deben ser siempre batidos muy enérgicamente, durante dos minutos por lo menos.

Además, deben beberse instantes después de preparados.

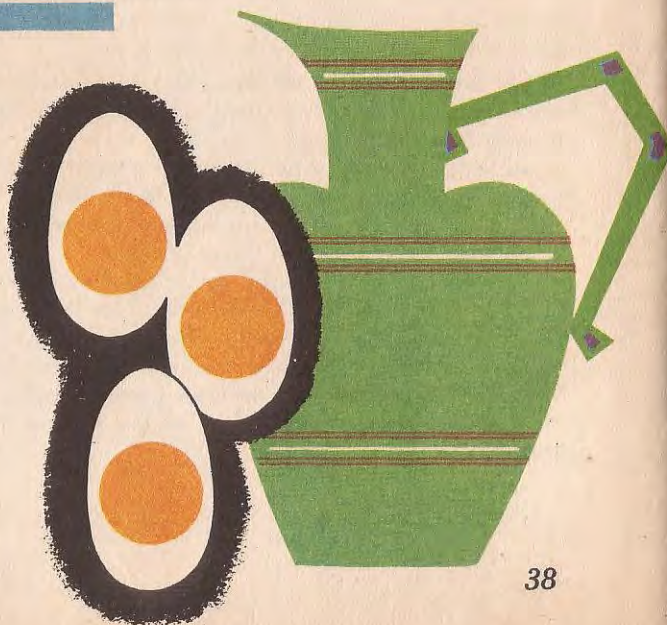
Si se demora al servirlo, el cóctel pierde la cohesión de los distintos elementos que se logró mientras era batido enérgicamente.

Por otra parte, el cóctel sólo se enfría una vez. Enfriar por segunda vez un cóctel significa agregarle más hielo, con lo que se torna aguachento e insípido.

Cócteles

con

**huevos
y crema
de leche**



EL PORQUE DE LOS NOMBRES EN EL COCTEL

Ya en párrafos anteriores he declarado que el cóctel es la inspiración del momento. Cada uno de estos cócteles, amables lectores, es fruto de la inspiración de un instante determinado.

Es por ello que los nombres aplicados a los mismos no son de ninguna manera fruto del capricho personal, sino que al contrario, responden a características y sugerencias bien determinadas, en las que están íntimamente unidas la calidad de la bebida empleada, la persona para la que ha sido creado o dedicado y el momento especial que ha motivado el cóctel.

Por otra parte, el nombre, en otros casos, obedece al efecto espiritual o físico que inspiró dicho trago, en el instante de su creación.

Y, en las circunstancias que el cóctel lleva nombre de lugares o hechos que han sucedido, es en razón de que la armoniosa mezcla de sus componentes, lleva en sí la intención de un recuerdo o de un homenaje.





gin



ALBARDÓN

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 70 g. de vino quinado
- 120 g. de dry gin
- 10 g. de maraschino

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una pizquita de corteza de naranja rallada.

AMAPOLA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de dry gin
- 30 g. de licor de crema de cacao
- 40 g. de licor de vainilla
- 50 g. de crema de leche fresca

Batir durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica con una pizquita de canela molida.



ANTAÑO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de apricot brandy
- 40 g. de jugo de pomelo
- 40 g. de crema de leche fresca
- 10 g. de licor de menta verde
- 80 g. de dry gin

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

ANTESALA DEL INFIERNO

Es éste uno de los cócteles más sabrosos que he tenido el placer de crear, y por extensión uno de los que atrae inmediatamente la atención del público por su aspecto, ya que en el momento de ser servido adorna su superficie un vistoso copete de llamas azules, producto de la combustión de los alcoholes que lo componen.

El origen de su nombre no puede ser más sencillo: hacía tiempo que lo había creado y numerosos amigos y *habitués* habían tenido oportunidad de gustarlo. Yo no lo había bautizado aún y quería darle un nombre que estuviera de acuerdo con su aspecto llamativo y ciertamente impresionante.

Así fué como una noche, en momentos en que yo había terminado de preparar uno y cuando las llamas iluminaban las copas, uno del grupo me preguntó:

—¡Qué interesante, Pichín! ¿Qué nombre tiene ese cóctel llamante...?

Y un amigo, deseoso de hacerme una broma, no vaciló en responder adelantándose a mis intenciones:

—¡No necesita nombre, señor! ¡Eso, creado por un mago, sólo puede ser la "Antesala del infierno"...!

La broma resultó buena, y todos rieron con ella. Pero lo que nunca pudo imaginar aquel amigo es que había bautizado el cóctel, porque desde ese instante todos lo pidieron con ese nombre...

ANTESALA DEL INFIERNO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 40 g. de kirsch
- 30 g. de Grand Marnier
- 30 g. de maraschino
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 50 g. de dry gin

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica; luego agregarle 10 gotas de maraschino con bitter rojo que por su densidad bajan a la parte inferior de la copa; y en la parte superior 10 gotas de bitter rojo con 20 gotas de ron blanco. Agregarle una corteza de naranja humedecida en ron y encenderla con fósforo de madera; se producirá una llama azul que dará a este cóctel un interesante colorido.



ARPE (MANUEL ARPE)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y una rodaja de limón; luego verter:

70 g. de jugo de pulpa de ananá

50 g. de curaçao triple sec

80 g. de dry gin

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con media rodaja de naranja, agregando en la parte superior 4 ó 5 gotas de kirsch y 4 ó 5 gotas de bitter rojo.

¡AY, ACÉRCATE!

(Proporción para 1 cóctel)

En vaso cónico de 200 g. colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado y una rodaja de limón; luego verter:

30 g. de jugo de damasco

30 g. de jugo de pomelo

1 chorrito de refresco de grosella

Completar de llenar el vaso con gin y 4 ó 5 gotas de kirsch y servir con tres frutillas adornando con una rosa roja.

AZUQUITA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 cucharadita de azúcar molida; luego verter:

4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

100 g. de dry gin

70 g. de jugo de pomelo

20 g. de jugo de pulpa de damasco

10 g. de refresco de grosella

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

BINA CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 huevo (clara y yema); luego verter:

el jugo de ½ limón

30 g. de jarabe de granadina

100 g. de dry gin

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con un poquito de nuez moscada rallada.

BON VOYAGE

Este cóctel tuvo su nacimiento espiritual en el viejo Pichín Bar de la calle Maipú y Corrientes, lugar en el que los amigos artistas, escritores, etc., encontraron siempre la más cordial acogida.

En ocasión de la exitosa temporada que estaba realizando en un teatro cercano la exquisita cantante francesa LUCIENNE BOYER, tuve la suerte de conocerla y tratarla personalmente en mi viejo barcito.

Años después, en 1947, y de paso por Río de Janeiro, fui a saludar a mi amigo Paul Rufin, el famoso *chef* internacional, quien en ese momento estaba a cargo de las cocinas del Copacabana Hotel de Río. Por él me enteré que la deliciosa Lucienne y su esposo estaban actuando en el Casino Atlántico, del que eran propietarios.

Rufin me llevó a verlos, y nunca olvidaré el cordialísimo agasajo de que fui objeto y la magnífica fiesta que improvisaron en mi honor. Esa noche, recordando los bellos momentos pasados en la patria lejana en compañía de la encantadora pareja, creé el "Bon Voyage", trago que dediqué de todo corazón a la bella y espiritual Lucienne Boyer.

BON VOYAGE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

70 g. de jugo de pomelo

100 g. de dry gin

20 g. de licor de vainilla

10 g. de jarabe de granadina

Batir durante 1 minuto y servir en copa flauta.

BOROCOTÓ CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

50 g. de dry gin

50 g. de jugo de pomelo

50 g. de jerez

20 g. de jarabe de granadina

30 g. de caña de durazno

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

CANCIONERO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de bitter rojo
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 30 g. de jerez
- 40 g. de vermouh blanco tipo americano
- 50 g. de dry gin
- 10 g. de Cointreau

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cónico con una corteza de limón y dos cerezas.

CARICIAS

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 90 g. de dry gin
- 90 g. de vino quinado
- 20 g. de Pernod

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vasito barril.

CARRETÓN

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de dry gin
- 20 g. de jugo de limón
- 30 g. de jugo de pomelo
- 60 g. de apricot brandy

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

CARILLÓN CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de dry gin
- 30 g. de maraschino
- 60 g. de jugo de pomelo
- 10 g. de licor de menta verde

Batir durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica.

CATADOR

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de dry gin
- 20 g. de jugo de limón
- 10 g. de jarabe de granadina
- 60 g. de aguardiente de Catamarca
- 4 gotas de Bitter Angostura

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

CLARITO

“Clarito”, cóctel seco y sobrio para aquellos que gustan las bebidas de este tipo, ya ha cumplido veinte años. Su creación tiene mucho que ver con el amor propio nacional y el amor propio profesional.

Hace veinte años hacía tiempo que yo esgrimía la coctelera, y hacía tiempo también que escuchaba con toda atención las opiniones de los clientes. Ellas iban formando mi criterio en cuanto a gustos y sobre todo dándome un conocimiento más amplio y definido del bebedor. La experiencia me enseñó que la misma copa no sienta igual a todos; y que no hay bebedores que piensen igual sobre tal o cual trago... Pero volvamos al “Clarito”... Escuchaba las opiniones de los que venían del extranjero, y me dolía oír hablar de cócteles como los Martini secos y dulces, los Dayquirí, los Alexander, etc... y sin desmerecer su calidad, por cierto inobjetable, sentía que nosotros, con tan buenos licores, con tan buenas bebidas, no tuviéramos un cóctel nuestro, capaz de hacerle una competencia no sólo leal, sino honrosa. Un día empecé a ensayar y mezclar, tratando de obtener no sólo un efecto en lo que se refiere a: estética, sino también combinar armoniosamente densidades y aromas. Así surgió “Clarito”, un cóctel “seco”, fuerte, recio, de color casi transparente y que encierra en su aspecto diáfano y tranquilo una armoniosa combinación de bebidas secas, de fuerte graduación alcohólica. Y a través de los largos años transcurridos, cada día es mayor mi satisfacción al haber logrado en un momento feliz, interpretar con “Clarito” el paladar del bebedor argentino, aficionado a este tipo de tragos.

CLARITO (1935)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

190 g. de dry gin

10 g. de vermouth tipo francés

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril. Antes de servir frotar el borde del vaso con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar el vaso boca abajo, para que el azúcar adhiera a la parte humedecida con el limón.

CÓCTEL DEL DÍA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

60 g. de dry gin

40 g. de crema de leche fresca

50 g. de curaçao orange

20 g. de curaçao triple sec

30 g. de jugo de pulpa de frutilla

Batir bien durante 2 minutos y servir en vaso barril.

CONTRATIEMPO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

80 g. de dry gin

80 g. de coñac

40 g. de Pernod

Batir durante 1 minuto y servir en vaso cilíndrico agregando 4 ó 5 gotas de cherry brandy.

COPETE

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de kirsch
- 30 g. de Grand Marnier
- 30 g. de maraschino
- 70 g. de dry gin
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 2 ó 3 gotas de Bitter Angostura

Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una cereza y corteza de limón.

CORCOVO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 10 gotas de jugo de limón
- 4 ó 5 gotas de bitter de naranja
- 40 g. de vermouth seco tipo francés
- 60 g. de cherry brandy
- 90 g. de dry gin

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

CUADRERA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de jarabe de granadina
- 40 g. de jugo de naranja
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 130 g. de dry gin

Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica.

CHE-CHE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de Grand Marnier
- 30 g. de licor Kermann verde
- 10 g. de licor de crema de cacao
- 60 g. de dry gin
- 50 g. de crema de leche fresca

Batir durante 1 1/2 minutos y servir en copa cónica agregando 10 gotas de licor de guinda y una pizquita de canela molida.

DAULAGIRI

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 60 g. de dry gin
- 60 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de jerez
- 30 g. de ron blanco
- 20 g. de curaçao triple sec

Batir durante 1 1/2 minutos y servir en copa cilíndrica con media rodaja de naranja.

DESPEDIDA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 90 g. de dry gin
- 20 g. de licor amarillo
- 50 g. de vermouth tipo torino
- 40 g. de Calvados

Refrescar durante 1/2 minuto y servir en vaso barril.

DON FIDEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de jarabe de granadina
- 90 g. de dry gin
- 10 g. de apricot brandy

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

DON LUCAS CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 60 g. de jugo de ananá
- 60 g. de dry gin
- 30 g. de oporto
- 30 g. de jerez
- 20 g. de licor de vainilla

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne.

DON PACO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de dry gin
- 50 g. de guindado
- 50 g. de vermouthe tipo francés
- 10 gotas de maraschino

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

DRINGUE GIN

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de dry gin
- 40 g. de licor de ciruela
- 60 g. de whisky

Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico con una cereza.

EL CHE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de dry gin
- 70 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de refresco de grosella
- 20 g. de anís seco

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

EL GALÁN

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de licor amarillo
- 10 g. de kummel
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 80 g. de dry gin

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica, agregando 10 gotas de licor de guinda.

EL PAJUERANO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de jugo de naranja
- 60 g. de vermouth tipo francés
- 60 g. de vermouth tipo italiano
- 50 g. de dry gin

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

EL PUEBLERO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:

- 30 g. de anís dulce
- 30 g. de curaçao orange
- 100 g. de dry gin

Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida.



EL TRÉBOL

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 40 g. de cherry brandy
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 90 g. de dry gin
- 30 g. de jerez

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

ESCUELA NAVAL

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de Old Tom gin
- 30 g. de vermouth tipo francés
- 50 g. de coñac
- 10 g. de maraschino

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica completando con ron blanco y agregando una pizquita de nuez moscada rallada.

GINEBRINO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de jugo de limón
- 60 g. de jugo de pomelo
- 100 g. de dry gin
- 20 g. de refresco de grosella
- 20 g. de curaçao dulce

Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en copa flauta.

GRANADERO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 10 g. de bitter rojo
- 10 g. de refresco de frutilla
- 20 g. de licor amarillo
- 70 g. de vermouth tipo torino
- 90 g. de dry gin

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una cortecita de limón.

GUAPITO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de dry gin
- 60 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de apricot brandy
- 30 g. de curaçao triple sec

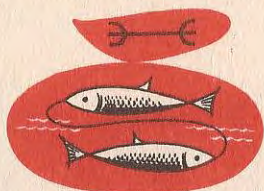
Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una frutilla.

JARDÍN DE INVIERNO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 60 g. de jugo de ananá
- 20 g. de licor de vainilla
- 20 g. de curaçao triple sec
- 100 g. de dry gin

Batir durante 2 minutos y servir en copa de champagne.



PISCIS

LA ATLÁNTIDA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de licor de vainilla
- 50 g. de dry gin
- 50 g. de crema de leche
- 30 g. de licor monastique

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta completándola con cherry brandy y agregando en la parte superior una pizquita de nuez moscada rallada.

Para nacidos entre el 20 de febrero y el 20 de marzo.

LEÓN CÓCTEL (LEÓN ZADUNAISKY)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 60 g. de dry gin
- 40 g. de apricot brandy
- 10 gotas de jugo de limón
- 30 g. de vino jerez
- 60 g. de vermouth tipo francés

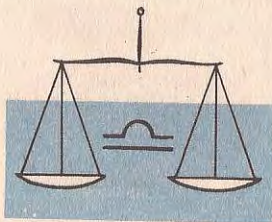
Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.

MALICIOSO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de dry gin
- 30 g. de jugo de limón
- 60 g. de licor amarillo
- 10 g. de Pernod

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.



LIBRA

MEDIO CÍRCULO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de dry gin
- 40 g. de vermouth blanco tipo americano
- 10 g. de kirsch
- 10 g. de kümmel
- 20 g. de maraschino
- 20 g. de licor Kermann verde

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa flauta.

Para nacidos entre el 24 de setiembre y el 23 de octubre.

MONTONERO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de dry gin
- 40 g. de curaçao rojo
- 70 g. de jerez
- 4 ó 5 gotas de bitter de naranja

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril.

NOGOYÁ CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de dry gin
- 70 g. de vermouth seco tipo francés
- 40 g. de cherry brandy
- 10 gotas de maraschino

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de limón.

NUNCA MÁS SE SUPO

(Proporción para 1 cóctel)

En vaso coctelero colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 20 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de dry gin

Refrescar y verter en una copa flauta a la que se le han colocado 3 pedacitos de hielo picado; luego agregar en la copa:

- 10 gotas de jarabe de granadina
- 10 g. de curaçao orange
- 10 g. de licor de crema de cacao
- 10 g. de licor Kermann verde

Luego colocar en el borde de la copa en forma de puente una cucharita de cabo largo y completar de llenarla con ron, 5 gotas de kirsch y 5 gotas de bitter rojo con una corteza de naranja.

PABLITO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 60 g. de dry gin
- 50 g. de coñac
- 30 g. de vermouth tipo francés
- 10 gotas de anís seco

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

PATRICIA PALMER (PIPITA)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez, 1 cucharada de azúcar molida y 1 clara de huevo; luego verter:

- 20 g. de jugo de limón
- 50 g. de licor de banana
- 100 g. de dry gin

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

PETIRROJO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de jugo de naranja
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de anís seco
- 20 g. de jarabe de granadina
- 100 g. de dry gin

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

PICHIMAHUIDA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 70 g. de dry gin
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 40 g. de jerez
- 20 g. de bitter rojo
- 20 g. de curaçao triple sec

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

PRÍNCIPE ANTONIO (RUBÉN ANTONIO)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 30 g. de licor de vainilla
- 70 g. de dry gin
- 50 g. de crema de leche fresca

Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.

PULPERO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de jugo de limón
- 60 g. de vermouth tipo francés
- 40 g. de caña de damasco
- 100 g. de dry gin

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en vasito barril.

RED TULIP

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de vermouth tipo torino
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de curaçao triple sec
- 10 g. de apricot brandy
- 60 g. de dry gin

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una cereza y corteza de limón.

REENCUENTRO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 120 g. de dry gin
- 30 g. de jerez
- 30 g. de vermouth blanco tipo americano

Refrescar durante 1 ½ minutos. Antes de servir frotar el borde de una copa cilíndrica con una rodaja de limón, luego en un platito en el que se ha colocado un poco de azúcar molida, posar la copa boca abajo, para que el azúcar se adhiera a la parte humedecida con el limón. Después de verter el contenido de la coctelera en la copa, agregar en la parte superior, por medio de una cucharilla colocada en forma de puente, 10 g. de ron.

REMANSO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

60 g. de vermouth tipo francés

80 g. de dry gin

60 g. de vermouth tipo torino

4 ó 5 gotas de anís seco

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de limón.

SAN IGNACIO CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

60 g. de jugo de ananá

50 g. de dry gin

40 g. de jerez

30 g. de oporto

10 g. de curaçao triple sec

10 g. de jugo de limón

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

SANTA CLARA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

50 g. de jugo de pomelo

20 g. de maraschino

70 g. de dry gin

1 clara de huevo

20 g. de jarabe de granadina

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una pizquita de nuez moscada.

SANTA INÉS

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de jugo de naranja
- 50 g. de pulpa de damasco
- 10 g. de jugo de limón
- 40 g. de jerez
- 50 g. de dry gin
- 20 g. de jarabe de granadina

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

TAMBITO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 40 g. de crema de leche fresca
- 80 g. de dry gin
- 80 g. de apricot brandy

Batir durante 2 minutos y servir en vaso cilíndrico con una pizquita de canela molida.

TIRO LARGO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de jugo de limón
- 40 g. de jugo de naranja
- 40 g. de apricot brandy
- 100 g. de dry gin

Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

TOBOGÁN

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 30 g. de curaçao dulce
- 70 g. de dry gin
- 20 g. de Grand Marnier.
- 70 g. de vermouht tipo francés

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica completando con 10 gotas de licor Kermann verde y una corteza de naranja.

TRIANÓN

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 120 g. de dry gin
- 70 g. de licor de menta verde
- el jugo de $\frac{1}{2}$ limón

Batir durante 1 minuto y servir en vaso barril con una corteza de limón rallada.



VENUS

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 30 g. de licor Kermann verde
- 70 g. de dry gin
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 50 g. de vermouth tipo francés

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza.

Para nacidos entre el 20 de abril y el 20 de mayo.

VERANITO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de jugo de pomelo
- 70 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de dry gin
- 30 g. de vermouth tipo americano
- 10 g. de refresco de grosella
- 10 g. de curaçao triple sec

Batir bien durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa de champagne.

YERBAS BUENAS

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 3 ó 4 gotas de Bitter Angostura
- 50 g. de licor de crema de menta verde
- 30 g. de jugo de limón
- 120 g. de dry gin

Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en vaso cónico con una frutilla.

ZIG-ZAG

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 huevo (yema y clara) y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:

- 30 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de refresco de grosella
- 100 g. de dry gin

Batir durante 2 minutos y servir en vaso barril.

EL AMOR Y EL COCTEL

Las novelas de amor y lujuria, tan difundidas hace treinta y más años, daban cuenta de los recursos que se valían algunos vehementes novios para la conquista total de la dama anhelada. Polvillos y yuyos adquiridos en los secretos establecimientos de desgreadas madres Celestinas y volcados luego en la taza donde la amada tomaba inocente su sano café con leche, tornaban a la más púdica célibe en un erupto volcán de pasiones, para regocijo del aventajado galán.

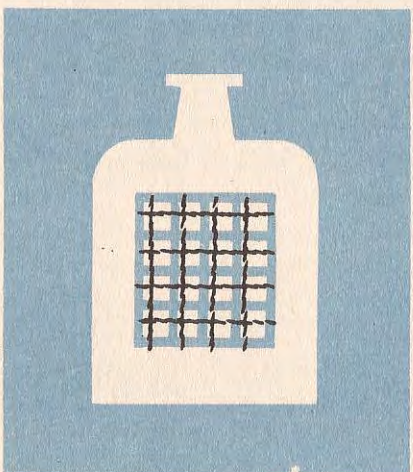
Cambiaron los tiempos. Aquel primitivo procedimiento se aplicó al turf y los hombres en vez de aplicar

la "pizzicata" para lograr amor, la emplearon para conseguir un buen "sport".

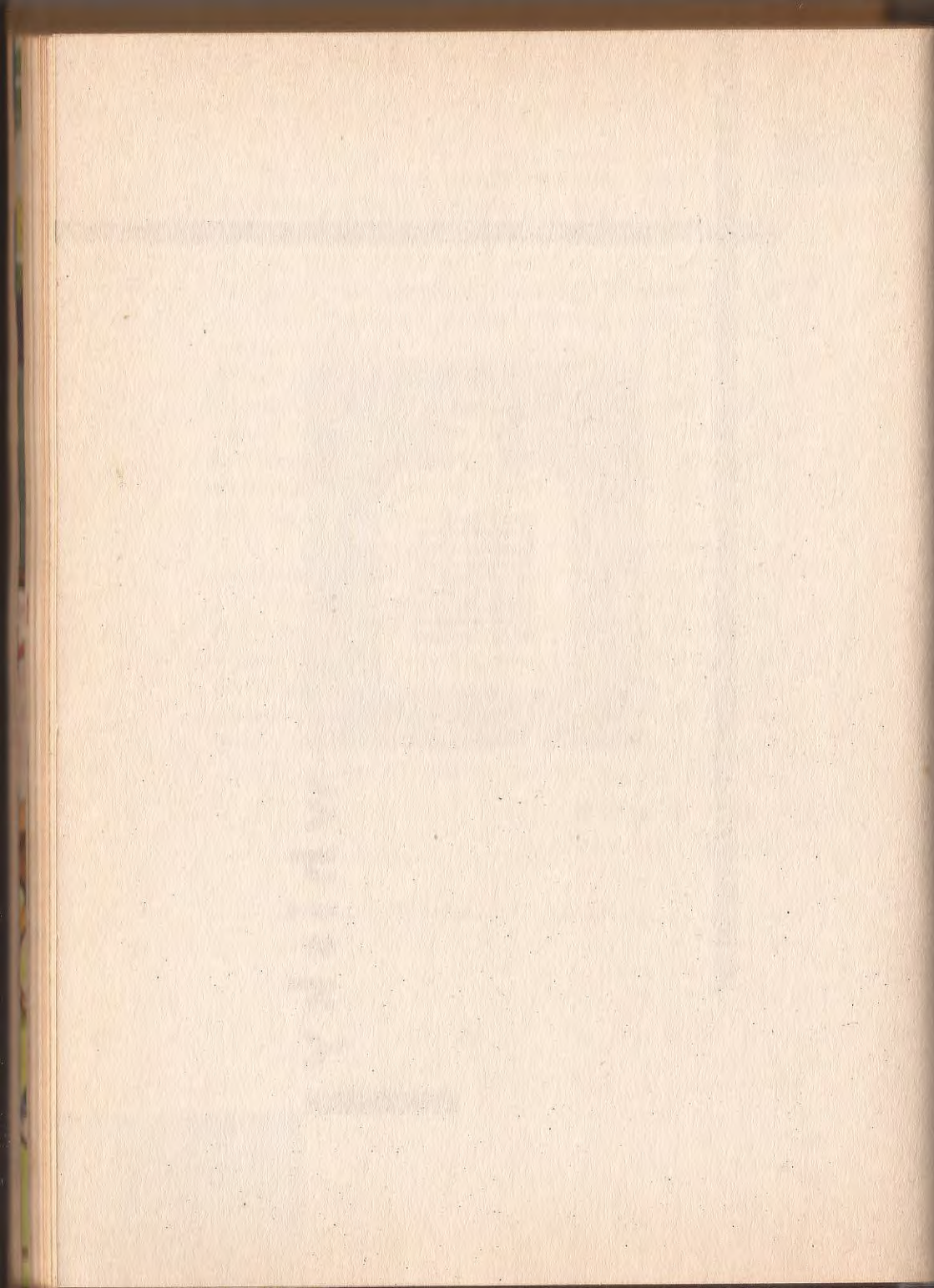
Y el método para doblegar a la mujer amada —práctica siempre eterna en el hombre— sufrió una más elegante y más agradable variante. Se inventó el cóctel con fórmulas y gustos infinitos, como para que ningún paladar y gusto pudieran decir que no. No hubo novia que no probara el "Primavera" primero como para tantear el terreno y se animara al "Cubano dulce", para seguir con el "seco" y evolucionar hasta la "Antesala del infierno", premiada creación del insuperable Pickin, a cuyo venero han florecido y fructificado romances miles . . .

El cóctel, como arma de conquista sentimental es, sin duda, mucho más humana y más noble que aquellos polvillos y mijos tramposos. Los contendores, hombre y mujer, van a la lucha empuñando cada cual su copa. Y si bien cayeron infinidad de mujeres, tremolando un sí . . . no menos cantidad de hombres claudicaron con otro "sí"; pero ante el altar que lo consagraba esposo in-eternum de la dama ante quien claudicara tras los efectos de mil "Harry up" . . .

DANTE DE PALOS
(Mariano de la Torre)



whisky



ACONQUIJA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de whisky
- 60 g. de vermouth tipo torino
- 10 g. de anís seco
- 40 g. de oporto

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

ALTA GRACIA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:

- 100 g. de whisky
- 30 g. de Calvados
- 60 g. de jugo de naranja
- 10 g. de jugo de limón

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

BAGUAL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de whisky
- 10 g. de jugo de limón
- 10 g. de refresco de grosella
- 80 g. de jerez

Batir bien durante 2 minutos y servir en copa flauta.

BALDI CÓCTEL

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de jerez
- 50 g. de vermouth tipo torino
- 40 g. de licor de guinda
- 60 g. de whisky

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vasito barril.

BALUARTE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

30 g. de apricot brandy

70 g. de vino quinado

100 g. de whisky

Batir durante 1 minuto y servir en copa cónica con una corteza de limón.

BAQUEANO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:

1 cucharada de azúcar molida

10 g. de jugo de limón

30 g. de licor de vainilla

120 g. de whisky

Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en un vasito barril ligeramente espolvoreado con una pizquita de nuez moscada.

BUENA VIDA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

50 g. de jerez

50 g. de vermouth tipo torino

80 g. de whisky

20 g. de apricot brandy

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cilíndrica con media rodaja de limón.

CARPINTERO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de whisky
- 50 g. de jerez
- 10 gotas de jugo de limón

Batir bien durante 1 minuto y servir en copa flauta.

CENCERRO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de whisky
- 80 g. de curaçao triple sec
- 10 g. de jugo de limón
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

CETTE PETITE

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 150 g. de whisky
- 10 g. de curaçao rojo
- 30 g. de jerez
- 10 g. de jarabe de granadina
- 4 ó 5 gotas de maraschino

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

CIPPOLLETTI

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo del tamaño de una nuez y 1 clara de huevo; luego verter:

- 100 g. de whisky
- 20 g. de refresco de goma
- 20 g. de jugo de limón
- 20 g. de jugo de pomelo

Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de nuez moscada rallada.



DANDY

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo del tamaño de una nuez; luego verter:

20 g. de apricot brandy

50 g. de oporto

100 g. de whisky

30 g. de Old Tom gin

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con una cáscara de limón.

DON MARIANO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

90 g. de whisky

80 g. de vermouth tipo francés

4 ó 5 gotas de licor de menta verde

20 g. de apricot brandy

4 ó 5 gotas de bitter orange

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

DOS GRINGOS

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

10 g. de anís seco

100 g. de whisky

90 g. de vermouth tipo torino

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón y una cereza.

EL AZTECO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de bitter orange
- 70 g. de whisky
- 60 g. de vermouth tipo francés
- 60 g. de dry gin
- 4 ó 5 gotas de licor de crema de cacao

Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.

EL CURAO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de whisky
- 10 g. de jugo de limón
- 20 g. de refresco de grosella
- 80 g. de vino jerez

Batir bien durante 1 minuto y servir en vaso cónico con una corteza de limón.

EL FOGÓN (Dedicado al Fogón de los Arrieros)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de bitter de naranja
- 40 g. de vermouth tipo torino
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 100 g. de whisky
- 20 g. de Calvados

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

EL FUERTE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 30 g. de Chartreuse
- 40 g. de licor de benedictine
- 120 g. de whisky

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

EL LAZO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de whisky
- 30 g. de curaçao orange
- 40 g. de oporto
- 40 g. de jerez

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de limón.

EL MACHADOR

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 60 g. de jugo de pulpa de ananá
- 60 g. de vermouth tipo torino
- 80 g. de whisky

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con toda su espuma.

LA CABA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de whisky
- 40 g. de oporto
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 20 g. de cherry brandy
- 4 ó 5 gotas de bitter de naranja

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso cilíndrico.

LITORAL CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de whisky
- 60 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de jugo de limón

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.



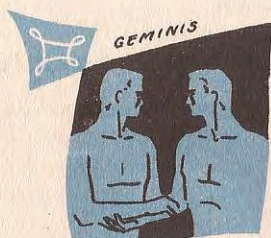
MARCIANO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de whisky
- 20 g. de bitter rojo
- 60 g. de jerez
- 20 g. de curaçao triple sec

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una corteza de naranja.

Para nacidos entre el 21 de marzo y el 19 de abril.



MENSAJERO DE LOS DIOS

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de whisky
- 80 g. de vermouth dulce
- 10 g. de kirsch
- 10 g. de licor de vainilla

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso cilíndrico con una corteza de naranja.

Para nacidos entre el 21 de mayo y el 21 de junio.

MISIONERO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de bitter orange
- 100 g. de whisky
- 40 g. de jugo de naranja
- 30 g. de jerez
- 30 g. de jugo de pulpa de damasco

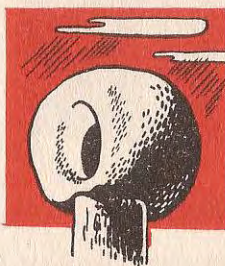
Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de naranja rallada.

Mr. CHIPS

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de whisky
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 40 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de jugo de naranja
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.



NIDO DE HORNERO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 10 gotas de kümmel
- 70 g. de vermouth tipo torino
- 120 g. de whisky

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa barril con dos cerezas.

OSCARCITO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 120 g. de whisky
- 30 g. de vermouth blanco tipo americano
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 4 ó 5 gotas de kirsch

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica.

PAJARITO CARDENAL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de jugo de naranja
- 80 g. de whisky
- 50 g. de vermouth tipo torino
- 20 g. de cherry brandy

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

PARNASO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 20 g. de apricot brandy
- 10 gotas de jugo de limón
- 30 g. de jerez
- 60 g. de vermouth tipo francés
- 80 g. de whisky

Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.

PASATIEMPO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de whisky
- 40 g. de vermouth tipo italiano
- 60 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de jarabe de granadina

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

PEREGRINO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de whisky
- 70 g. de jugo de pulpa de ananá
- 30 g. de jerez
- 4 ó 5 gotas de limón

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

PRETEXTO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de whisky
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 40 g. de ron
- 10 g. de licor de crema de cacao

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con una aceituna verde.

QUICHUA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de whisky
- 40 g. de jugo de pomelo
- 40 g. de vermouth tipo torino
- 20 g. de curaçao triple sec

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

STOP

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 10 g. de maraschino
- 30 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de jerez
- 70 g. de whisky
- 4 ó 5 gotas de jugo de limón

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

LA PALABRA "COCKTAIL" SE ORIGINÓ EN LOS EFECTOS DEL "COCKTAIL"

Inventar palabras lindas es demostrar noble inspiración y fina sensibilidad. Y la palabra "cocktail" es una linda palabra.

Veamos su procedencia: "cocktail" no quiere decir, como literalmente pareciera, "cola de gallo".

Ocurrió que cierta vez, un señor Peychaud, instalado con bar en Nueva Orleans, tuvo la idea de mezclar bebidas en una "crockery", vasija de loza vidriada, y agitarlas hasta obtener una exquisita combinación.

"Crockery" es palabra que tuvo su origen en el antiguo francés "croquetier" —del verbo, también antiguo, "croqueter", en cuya segunda acepción significa "helar, refrescar".

Se le dió a la bebida el nombre del recipiente en que se la preparaba —croquetier—, pero a las tres o cuatro vueltas, los norteamericanos clientes de Peychaud —flojos, además, en francés— no conseguían pronunciar "croquetier" y, apenas, decían, "cocktail" . . .

Resulta, pues, que fué en los efectos producidos por el "cocktail" donde hubo que buscar la palabra que, luego, sirviera para designarlo.

Una linda palabra.

Por lo dicho al principio, entonces, el cocktail despierta la inspiración y afina la sensibilidad.

Pichín, maestro en el difícil arte, viene a ser, así las cosas, un maestro, también, en transformar a la gente en inspirada y sensible . . .

ARTURO NÚÑEZ GARCÍA
(Wimpi)

THE FLYING DUTCHMAN

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 130 g. de whisky
- 30 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de vermouth tipo torino
- 10 gotas de curaçao triple sec

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón.

TRÈS BIEN

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de bitter rojo
- 80 g. de vermouth blanco tipo americano
- 90 g. de whisky
- 10 g. de kümmel

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

WATERLOO

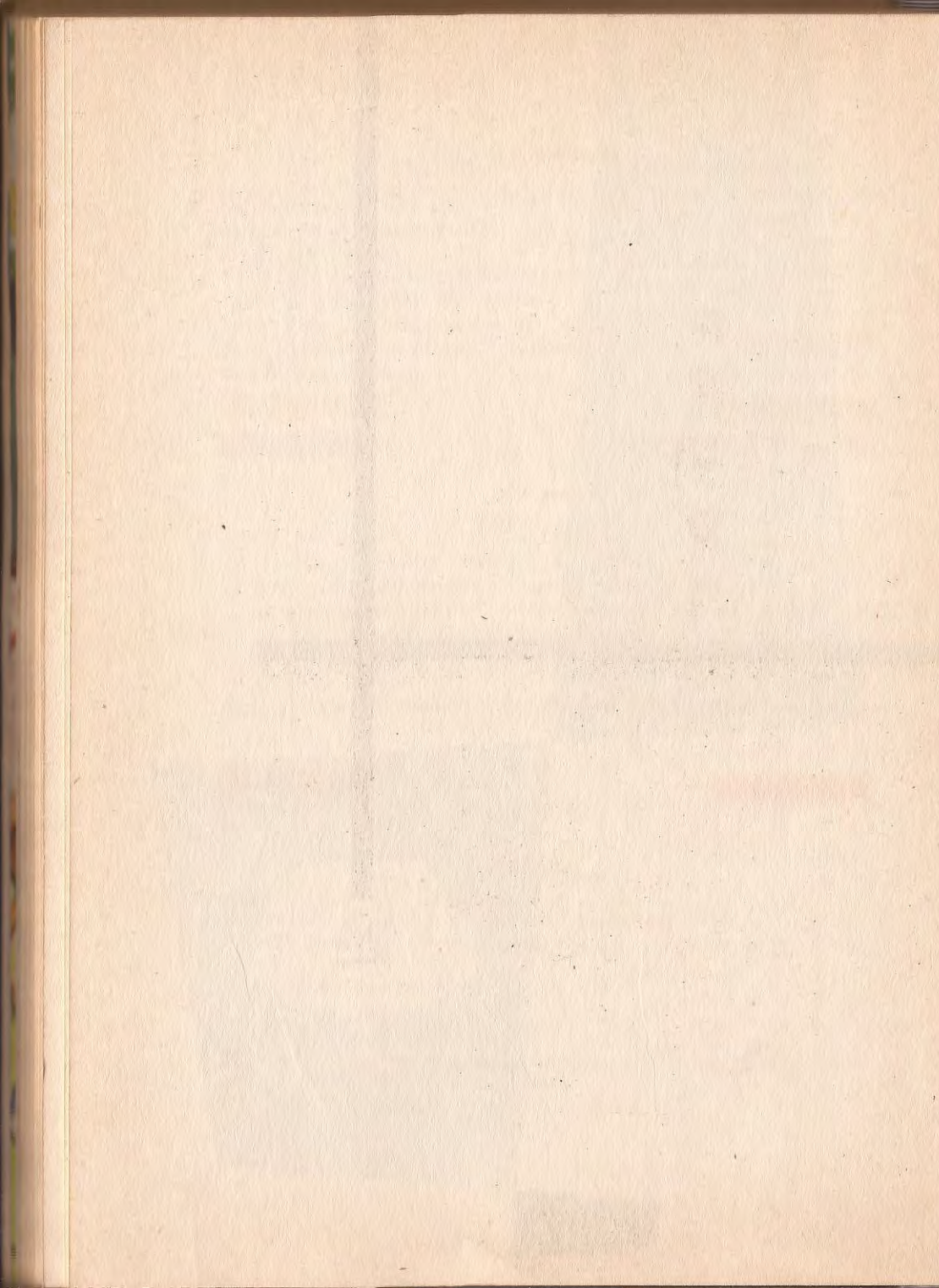
En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 clara de huevo; luego verter:

- 70 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de jarabe de granadina
- 90 g. de whisky

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una pizquita de nuez moscada rallada.

COŃAC






ALBOROTO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 40 g. de curaçao orange
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 100 g. de coñac

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.





ANDINO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 1 cucharadita de azúcar molida
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 10 g. de jugo de pulpa de ananá
- 30 g. de maraschino
- 150 g. de coñac

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.



APERÓ

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de jugo de pulpa de durazno
- el jugo de ½ limón
- 70 g. de coñac
- 40 g. de jerez
- 20 g. de refresco de goma

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

ARGENTINO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de coñac
- 70 g. de vermouth blanco tipo americano
- 20 g. de bitter rojo
- 10 g. de refresco de grosella

Batir fuertemente durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cáscara de limón.

BAHIENSE

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 40 g. de Calvados
- 30 g. de crema de coñac
- 120 g. de coñac

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica, agregando 10 g. de licor de crema de cacao.

BAILECITO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 4 ó 5 gotas de kirsch
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 70 g. de coñac
- 70 g. de jerez
- 10 g. de curaçao triple sec

Batir durante 1 minuto y servir en vaso barril.

BUSCAPIÉ

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

80 g. de dry gin

100 g. de coñac

20 g. de curaçao orange

4 ó 5 gotas de bitter orange

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril.

CARANCHO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

50 g. de jugo de pomelo

40 g. de curaçao rojo

40 g. de vermouth tipo torino

70 g. de coñac

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir con toda su espuma en copa barril.

CARAPACHAY

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

80 g. de coñac

30 g. de licor de crema de cacao

40 g. de apricot brandy

50 g. de crema de leche fresca

Batir fuertemente durante 2 minutos y servir en copa flauta.

CÉSAR BORGIA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

80 g. de coñac

70 g. de aguardiente de Catamarca

30 g. de Calvados

20 g. de apricot brandy

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica.

CIRIAQUITO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y una corteza de naranja; luego verter:

- 120 g. de coñac
- 50 g. de oporto
- 30 g. de licor de vainilla

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con dos trocitos de fruta de estación.

CHARABÓN

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 3 gotas de bitter orange
- 40 g. de jugo de naranja
- 120 g. de coñac
- 40 g. de Grand Marnier

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de naranja.

CHEZ JACK

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 70 g. de Grand Marnier
- 30 g. de licor de vainilla
- 50 g. de coñac
- 50 g. de crema de leche fresca

Batir durante 1 ½ minutos y servir agregando una cereza atravesada por un palillo.

DESTINO

(Proporción para 1 cóctel)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 20 g. de apricot brandy
- 30 g. de coñac
- 30 g. de jerez

Batir durante 1 ½ minutos, servir en copa flauta completándola con champagne seco y dos cerezas.

EL CAIRO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de coñac
- 80 g. de vermouh tipo torino
- 20 g. de licor monastique

Refrescar 1 ½ minutos y servir en copa cónica con dos frutillas.

EL CUÁNDO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de coñac
- 40 g. de ron blanco
- 50 g. de jerez
- 20 g. de maraschino
- 10 gotas de bitter de naranja

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril agregando una corteza de limón y una cereza.

EL DOMADOR

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de kirsch
- 100 g. de coñac
- 20 g. de refresco de goma
- 50 g. de crema de leche fresca
- 10 g. de anís seco

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

EL ROSARIO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de jugo de pulpa de frambuesa
- 40 g. de curaçao dulce
- 50 g. de crema de leche fresca
- 10 g. de jugo de limón
- 50 g. de coñac

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

EL TUCUMANO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de jugo de limón
- 50 g. de coñac
- 60 g. de curaçao triple sec
- 90 g. de ron blanco

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

ESCALERA AL CIELO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de vermouth tipo torino
- 100 g. de coñac
- 30 g. de vermouth tipo francés
- 20 g. de cherry brandy

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta

GODOY CRUZ

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 20 g. de licor de menta blanco
- 20 g. de maraschino
- 100 g. de coñac
- 60 g. de vermouth tipo torino

Batir enérgicamente durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza.



-¡Fué un copetin
divino! ¡Si vieras
las cosas que le hi-
zo decir a Fanny!...
¡Hasta confesó su
verdadera edad!...

DO
MINGO

GUALEGUAY

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

80 g. de coñac

50 g. de vermouth blanco tipo americano

50 g. de vermouth tipo francés

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta; una vez hecho esto añadir en la copa 10 g. de cherry brandy con una corteza de naranja.

INSPIRACIÓN

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

120 g. de coñac

20 g. de licor de ciruelas

40 g. de Cointreau

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica, agregando 10 gotas de jarabe de granadina y, por medio de una cucharilla colocada en forma de puente, crema de leche en la parte superior. Adornar con una frutilla atravesada por un palillo.

INVITACIÓN

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

100 g. de coñac

80 g. de vermouth tipo francés

20 g. de curaçao orange

Refrescar bien durante 1 minuto y servir en copa cónica con una corteza de naranja.



JUPITERIANO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

70 g. de coñac

50 g. de jerez

50 g. de ron

30 g. de apricot brandy

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una corteza de naranja.

Para nacidos entre el 23 de noviembre y el 21 de diciembre.

Cuando regresé de Cuba, en el año 1949, traje como obsequio a Pichín varios libros de coctelería que había comprado en camino. Y él me dijo sonriendo: "Así como todos mis cócteles son personales y fruto de mi creación, el día que publique mi libro, éste será como cada uno de mis «tragos»: distinto."

Y aquí tenemos por fin el esperado libro de Pichín. A mi juicio este volumen es como sus creaciones, personal y único en su tipo.

TITA MERELLO



LA DUDA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de coñac
- 50 g. de curaçao orange
- 40 g. de jerez
- 10 g. de licor de crema de cacao

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con una cereza.
Para nacidos entre el 23 de agosto y el 23 de setiembre.

LETIZIA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de jarabe de granadina
- 50 g. de licor de huevo
- 50 g. de crema de leche fresca
- 80 g. de coñac

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una pizquita de canela molida.

LUCERO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

70 g. de vermouth tipo francés

4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

10 g. de kümmel

120 g. de coñac

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de limón.

MARINA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

90 g. de jerez

10 g. de kümmel

20 g. de licor Kermann verde

80 g. de coñac

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.



NO VA MÁS

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

30 g. de bitter rojo

60 g. de jerez

70 g. de coñac

10 g. de jugo de limón

30 g. de curaçao orange

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

PAYSANDÚ

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de coñac
- 30 g. de licor de crema de cacao
- 40 g. de apricot brandy
- 50 g. de crema de leche fresca

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

POM-POM

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 40 g. de apricot brandy
- 30 g. de curaçao orange
- 40 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de coñac
- 40 g. de pulpa de durazno

Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida.

PONT D'AVIGNON

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de coñac
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 50 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de curaçao triple sec
- 20 g. de maraschino

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón.



PONTEVECCHIO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de jerez
- 20 g. de apricot brandy
- 80 g. de coñac
- 20 g. de Calvados

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

PUENTE DEL INCA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:

- 50 g. de oporto
- 50 g. de coñac
- 50 g. de curaçao rojo
- 20 g. de crema de leche fresca

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una pizquita de canela molida.

PUNTUAL (SORIA Y MEDRANO)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de coñac
- 20 g. de licor de cacao
- 40 g. de curaçao dulce
- 20 g. de cherry brandy

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica completando de llenar la copa con crema de leche, por medio de una cucharilla colocada en forma de puente. Adornar con una cereza atravesada por un palillo.

ROMANCE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 10 g. de jarabe de granadina
- el jugo de $\frac{1}{2}$ limón
- 40 g. de anís seco
- 130 g. de coñac

Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en copa cónica con una rodaja de naranja.

ROSA DE ONCE

Nunca podré olvidar que este cóctel fué hijo del amor propio profesional, y como todos los míos, fruto también de un momento de inspiración.

En rueda de amigos: artistas, escritores, periodistas, deportistas, pintores, comentaba en mi Pichín Bar, el conocido actor cómico argentino CARLOS CASTRO (CASTRITO) su decisión de no tomar más cócteles. Posiblemente alguno le habría caído mal y estaba pagando las consecuencias. Entonces le dije que yo le prepararía uno, y que éste sí lo tomaría, pues no solamente le gustaría su sabor y aspecto, sino que le "caería" bien...

Ante la huraña desconfianza de Castrito y la expectante atención del grupo que nos rodeaba, tomé mis botellas y elementos... y... nació el "Rosa de Once"... He olvidado cuántos tomaron esa noche Castrito y sus amigos... Pero no olvidaré nunca que este trago "Rosa de Once" fué, es y será uno de los puntales de mi carrera y uno de los que más satisfacciones me ha deparado.

ROSA DE ONCE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de crema de leche fresca
- 20 g. de licor de vainilla
- 30 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de curaçao orange
- 30 g. de jugo de pulpa de frutilla
- 40 g. de coñac

Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en vasito barril.

TOBITO MARTÍNEZ

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:

40 g. de curaçao triple sec

100 g. de coñac

50 g. de jugo de frutilla

10 gotas de limón

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con cáscara de naranja rallada.

TUPUNGATO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

100 g. de coñac

40 g. de jugo de naranja

60 g. de curaçao triple sec

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de naranja y una frutilla.

UNIVERSAL

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

70 g. de coñac

50 g. de jerez

50 g. de vermouh tipo torino

20 g. de kirsch

10 g. de licor de vainilla

Refrescar durante ½ minuto y servir en vaso barril con una corteza de limón.

URUNDEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

50 g. de jugo de tomate

50 g. de jugo de pomelo

10 g. de jarabe de granadina

30 g. de curaçao dulce

50 g. de coñac

10 g. de jugo de limón

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

VALDIVIA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de coñac
- 40 g. de jugo de pomelo
- 60 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de refresco de grosella

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cónico.

VANIDAD

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 10 g. de Pernod
- 20 g. de Grand Marnier
- 40 g. de vermouth tipo torino
- 130 g. de coñac

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

VIDALITA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de licor de ciruela
- 50 g. de dry gin
- 100 g. de coñac

Refrescar bien durante ½ minuto y servir en vaso cilindrico con una cereza.

VIRREY CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

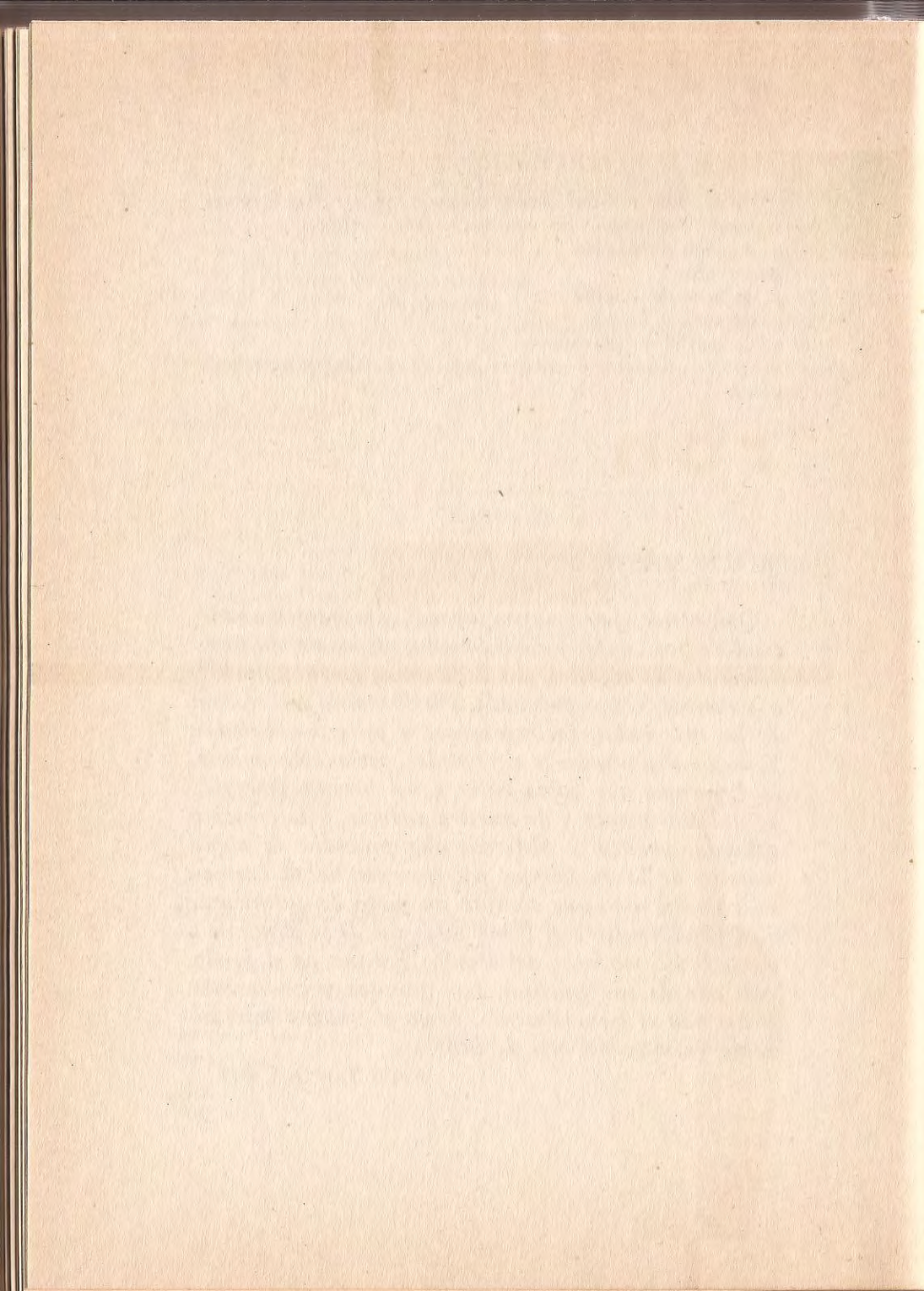
- 60 g. de jugo de pomelo
- 80 g. de coñac
- 20 g. de licor de vainilla
- 20 g. de apricot brandy
- 20 g. de jarabe de granadina

Batir durante 1 1/2 minutos y servir en copa de champagne agregando tres frutillas.

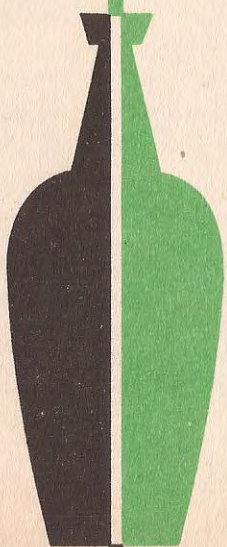
QUIEN MÁS...

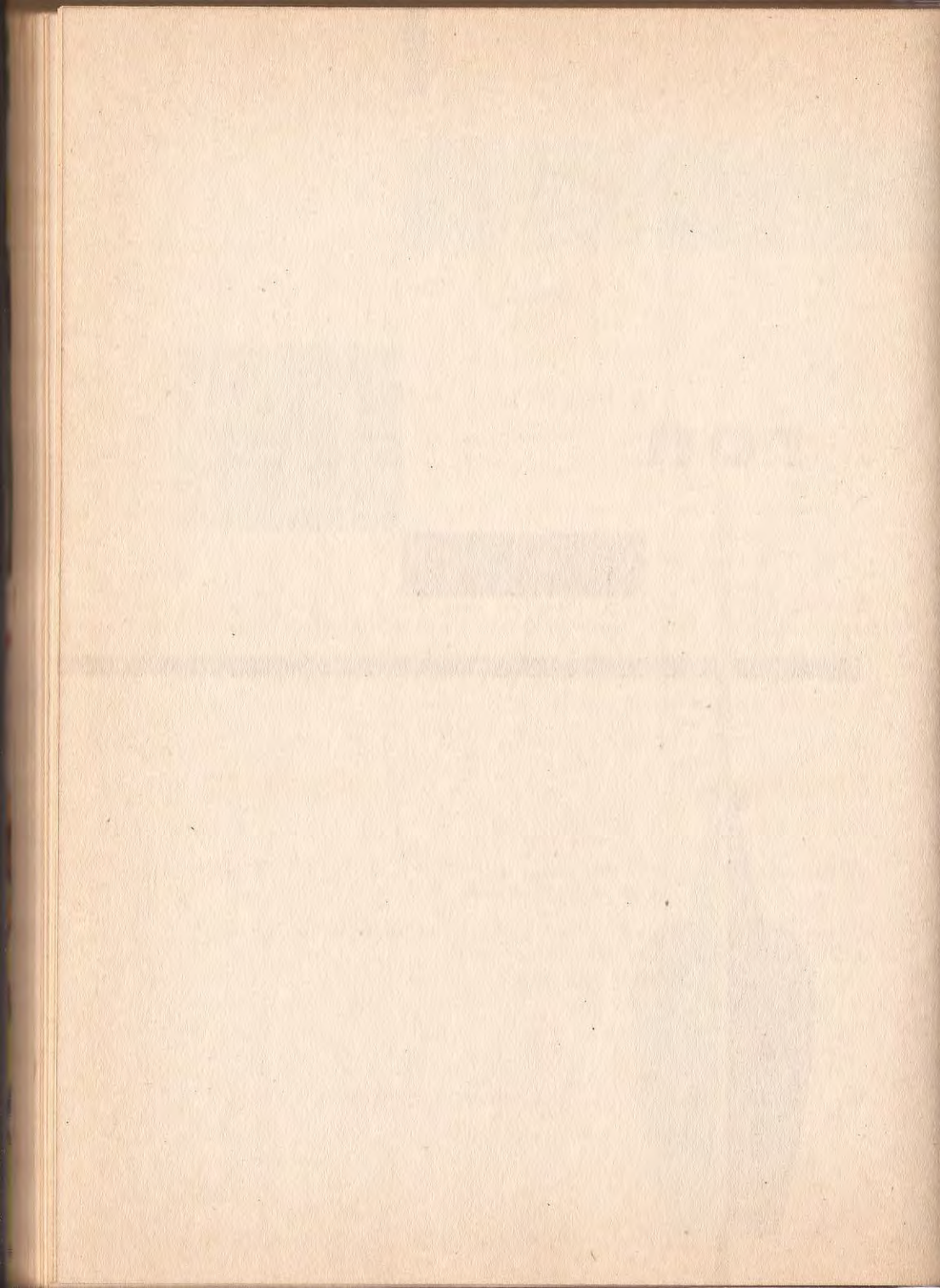
Quien más, quien menos, apenas compramos una licuadora por cuotas y cayó en nuestras manos un tomo de recetas de cócteles, nos dedicamos, fervorosamente, a la azarosa, a la improvisada, a la optimista celebración de las más bellas, incongruentes y peligrosas bebidas. Y luego al probarlas y al recordar, melancólicamente, la diferencia que había entre aquel brebaje emergido de nuestras manos y de nuestra audacia, y la creación gallarda, poética y poderosa que procedía de algún maestro de la coctelería, nos imaginamos al barman así como el niño que compró un juego de química de cien pesos, imagina al brujo medieval de la alquimia o a este brujo moderno del átomo. Porque, en el fondo, más allá de sus ginebras, sus quinotos y sus jarabes, el barman es esencialmente, como el único e inalcanzable químico del arte de beber.

ABEL SANTA CRUZ



ron







A LA HORA SEÑALADA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de ron blanco
- 60 g. de dry gin
- 20 g. de bitter rojo
- 20 g. de licor monastique
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza. Antes de servir frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo, para que el azúcar se adhiera a la parte humedecida con el limón.

ANTÁRTIDA

(Dedicado al señor Hans Jung, presidente de la Schweizer Barkeeper Union)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 90 g. de ron
- 50 g. de coñac
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de curaçao orange

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

ANTILLANO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de ron
- 70 g. de jerez
- 30 g. de vino quinado
- 20 g. de cherry brandy

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con cáscara de limón rallada.

BICHITO DE LUZ

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 60 g. de curaçao triple sec
- 80 g. de ron
- 60 g. de dry gin
- 4 ó 5 gotas de anís seco

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en vasito barril.

BUCANERO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de ron
- 70 g. de jugo de pomelo
- 1 cucharada grande de azúcar molida
- 20 g. de licor de menta verde

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

CALIPSO CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de ron blanco
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 10 g. de jugo de pomelo
- 30 g. de jugo de pulpa de frambuesa
- 10 g. de maraschino

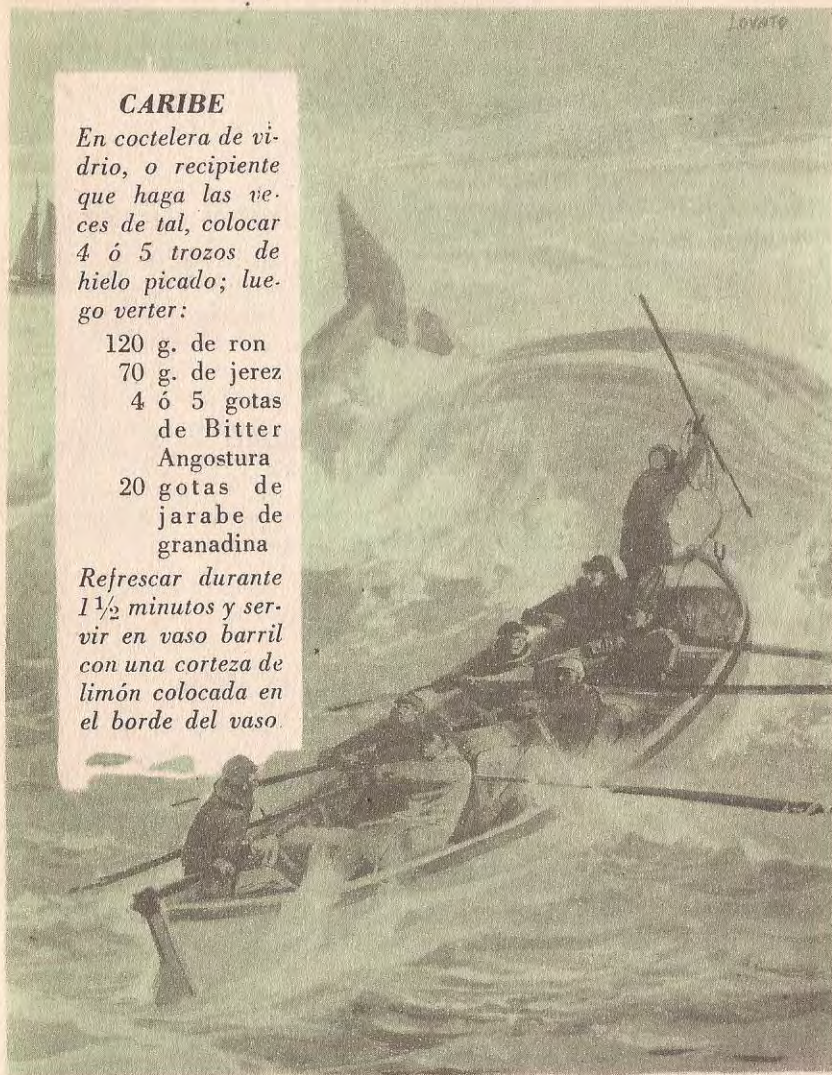
Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

CARIBE

En coctelera de vidrio, o recipiente que haga las veces de tal, colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 120 g. de ron
- 70 g. de jerez
- 4 ó 5 gotas de Bitter
- Angostura
- 20 gotas de jarabe de granadina

Refrescar durante 1½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón colocada en el borde del vaso.



CURUZU CUATIA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de ron blanco
- 70 g. de jugo de naranja
- 20 g. de refresco de grosella
- 10 g. de jugo de limón

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una corteza de limón rallada.

CHICHE

(Dedicado al señor G. A. Baker, Presidente de la United Kingdom Bartenders Guild.)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de jugo de limón
- 30 g. de maraschino
- 120 g. de ron blanco
- 20 g. de refresco de grosella

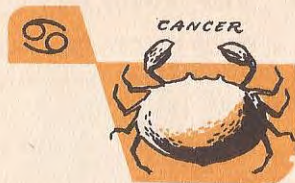
Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

DEL SUR

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de ron blanco
- 50 g. de jerez
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de Cointreau
- 10 gotas de refresco de grosella

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.



DIOSA NOCTURNA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

20 g. de curaçao dulce

100 g. de ron blanco

30 g. de curaçao triple sec

50 g. de vermouth blanco tipo americano

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cilíndrica con corteza de limón.

Para nacidos entre el 22 de junio y 22 de julio.

DOBLE H

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

100 g. de ron

50 g. de jugo de pulpa de damasco

10 g. de jugo de limón

10 g. de licor de vainilla

30 g. de jerez

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica agregando 10 gotas de jarabe de granadina.

DON FEDERICO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 clara de huevo; luego verter:

120 g. de ron

60 g. de jugo de pomelo

10 g. de jarabe de granadina

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

PELELE

En vaso coctelero colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de jerez
- 100 g. de ron blanco
- 40 g. de curaçao triple sec
- 10 g. de anís seco

Refrescar durante 1 minuto. Antes de servir en copa cónica frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo, para que el azúcar adhiera a la parte humedecida con el limón.

RASTREADOR

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 cucharada de azúcar molida y 1 yema de huevo; luego verter:

- 10 g. de licor de vainilla
- 60 g. de aguardiente de Catamarca
- 80 g. de ron
- 30 g. de leche fresca

Batir durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica con una pizquita de nuez moscada.

RÍO COLORADO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de bitter rojo
- el jugo de una mandarina
- 5 ó 6 gotas de maraschino
- 20 g. de curaçao rojo
- 100 g. de ron

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón.

TAURA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 70 g. de ron
- 50 g. de jerez
- 60 g. de vermouthe blanco tipo americano
- 10 gotas de jugo de limón
- 10 gotas de refresco de grosella

Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón.

TRAFUL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de ron
- 50 g. de jugo de pomelo
- 10 g. de jugo de limón
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 50 g. de licor de guinda
- 1 cucharadita de azúcar molida

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne.

TULIO CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:

- 30 g. de pulpa de damasco
- 50 g. de jugo de naranja
- 10 g. de licor de vainilla
- 100 de ron blanco

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa borgoña.

VIANINI CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de ron
- 60 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de curaçao triple sec
- 20 g. de refresco de grosella

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.

DON PADILLA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de anís seco
- 10 gotas de jarabe de granadina
- 100 g. de ron
- 90 g. de dry gin

Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

GALANTE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 70 g. de cherry brandy
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 80 g. de ron
- 10 g. de kirsch

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

GNOMO PIMENTÓN

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de apricot brandy
- 100 g. de ron
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de vermouth blanco tipo americano

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica alta colocando en la parte superior 4 ó 5 gotas de bitter rojo con limón.



CAPRICORNIO

KARMA - DESTINO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de ron
- 50 g. de jerez
- 30 g. de vino quinado
- 20 g. de licor de ciruelas

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con un pedacito de cáscara de limón rallada y colocada en su parte superior.

Para nacidos entre el 22 de diciembre y 20 de enero.

MITSUKO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de licor amarillo
- 10 g. de maraschino
- 30 g. de licor monastique
- 40 g. de vermouth blanco tipo americano
- 100 g. de ron blanco

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica agregando 10 gotas de Kermann verde y una cereza. Antes de servir frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo, para que el azúcar se adhiera a la parte humedecida con el limón.

PELELE

En vaso coctelero colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de jerez
- 100 g. de ron blanco
- 40 g. de curaçao triple sec
- 10 g. de anís seco

Refrescar durante 1 minuto. Antes de servir en copa cónica frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo, para que el azúcar adhiera a la parte humedecida con el limón.

RASTREADOR

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 cucharada de azúcar molida y 1 yema de huevo; luego verter:

- 10 g. de licor de vainilla
- 60 g. de aguardiente de Catamarca
- 80 g. de ron
- 30 g. de leche fresca

Batir durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica con una pizquita de nuez moscada.

RÍO COLORADO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de bitter rojo
- el jugo de una mandarina
- 5 ó 6 gotas de maraschino
- 20 g. de curaçao rojo
- 100 g. de ron

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón.

TAURA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 70 g. de ron
- 50 g. de jerez
- 60 g. de vermouth blanco tipo americano
- 10 gotas de jugo de limón
- 10 gotas de refresco de grosella

Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con una corteza de limón.

TRAFUL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de ron
- 50 g. de jugo de pomelo
- 10 g. de jugo de limón
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 50 g. de licor de guinda
- 1 cucharadita de azúcar molida

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne.

TULIO CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:

- 30 g. de pulpa de damasco
- 50 g. de jugo de naranja
- 10 g. de licor de vainilla
- 100 de ron blanco

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa borgoña.

VIANINI CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de ron
- 60 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de curaçao triple sec
- 20 g. de refresco de grosella

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.



Santiago Gómez Cou y Daniel Tedeschi saboreando los cócteles creados especialmente por Pichín para la película "Vida nocturna".

VIDA NOCTURNA

En coctelera de vidrio o vaso mezclador colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

20 g. de kirsch

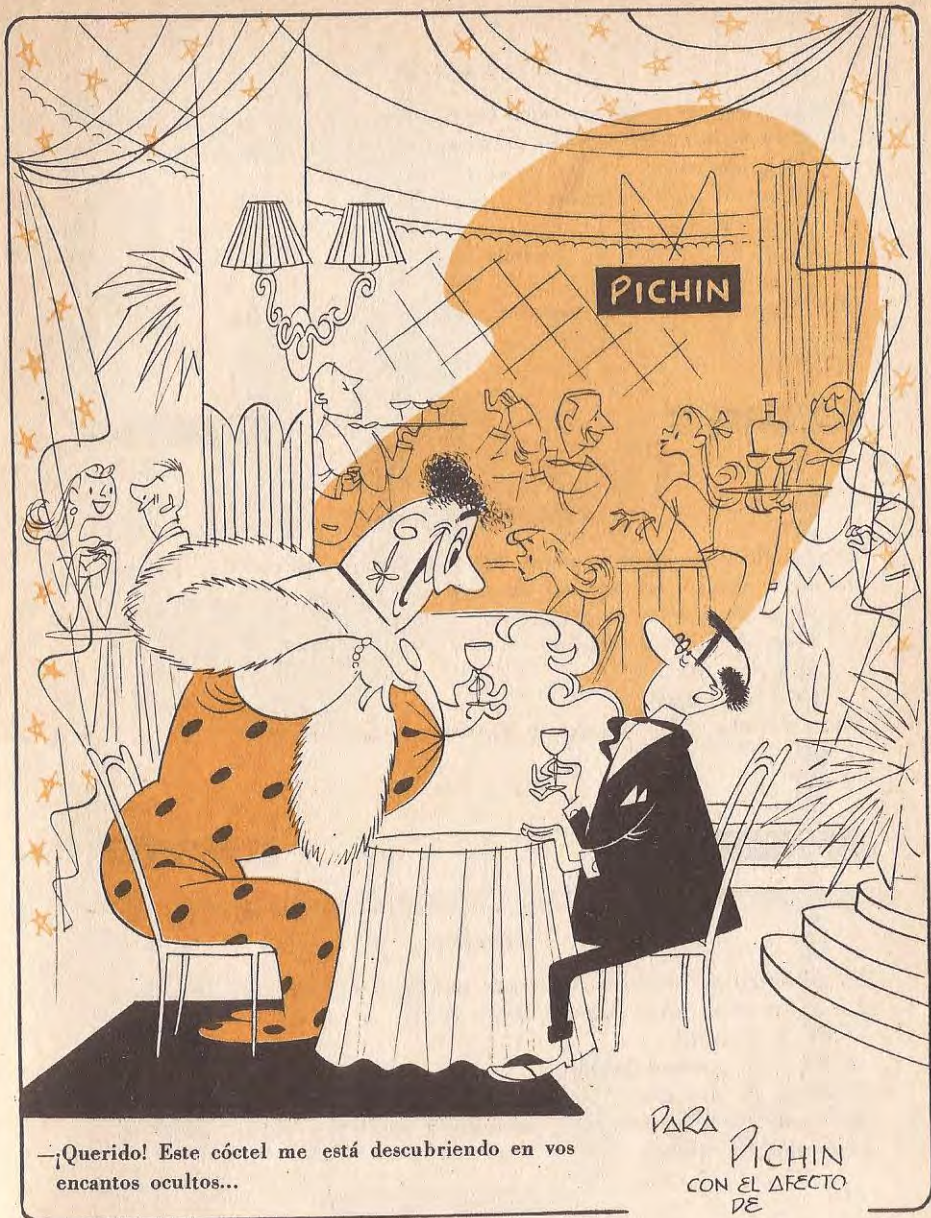
20 g. de curaçao triple sec

20 g. de maraschino

100 g. de ron

40 g. de vermouth tipo francés

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.



—¡Querido! Este cóctel me está descubriendo en vos encantos ocultos...

PARA
PICHIN
CON EL AFFECTO
DE
FANTASIO

VILLAGUAY

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de ron
- 60 g. de jugo de naranja
- 10 g. de jugo de limón
- 20 g. de refresco de grosella
- 10 g. de maraschino

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

VINCHA ROSADA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de jarabe de granadina
- 20 g. de jugo de limón
- 130 g. de ron
- 20 g. de kirsch

Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

ZONDA

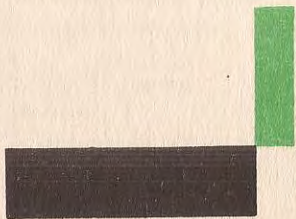
En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

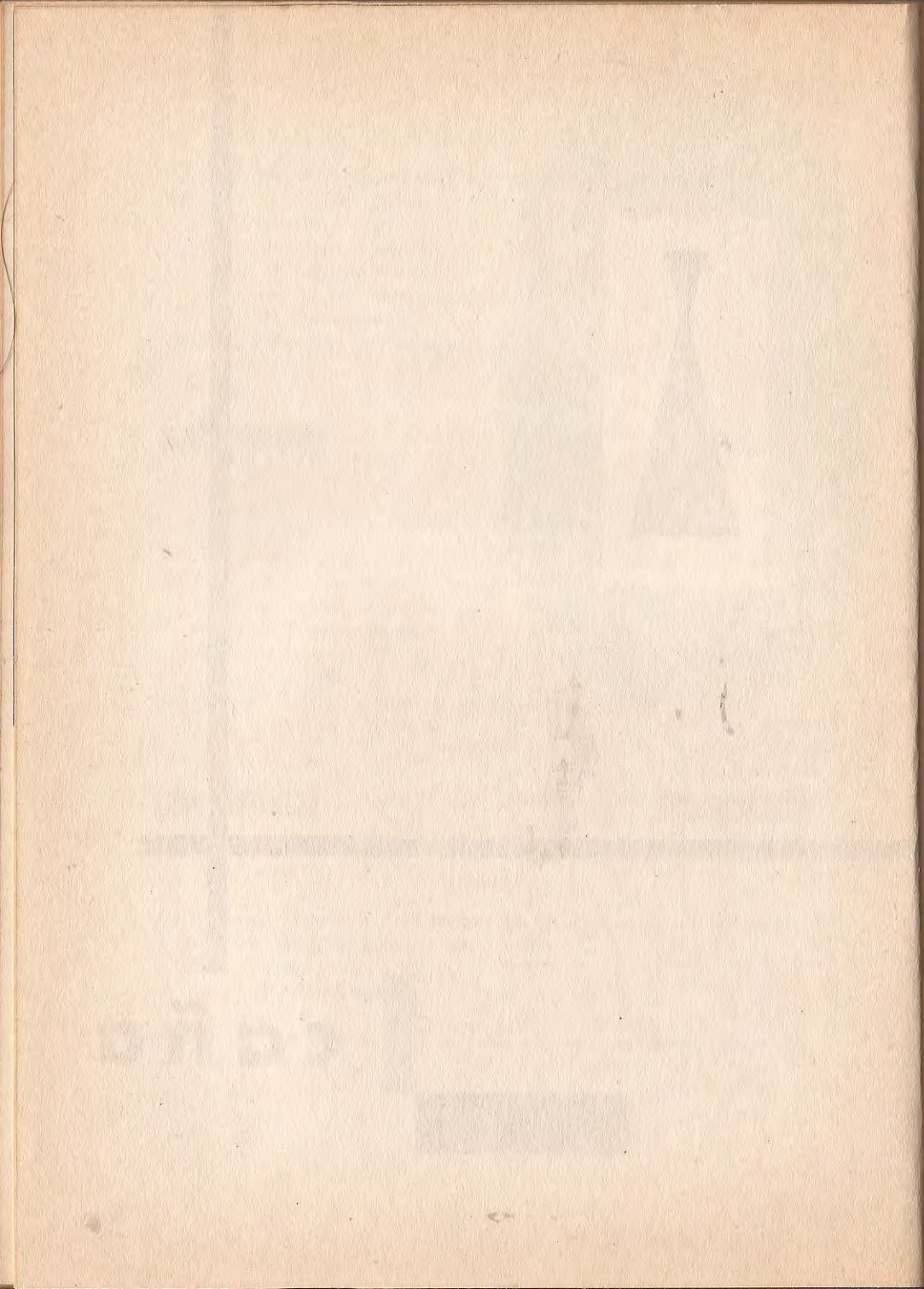
- 100 g. de ron
- 20 g. de apricot brandy
- 80 g. de dry gin

Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vasito barril con una corteza de limón.



caña







ACONCAGUA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 120 g. de caña seca
- 30 g. de ron
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de maraschino

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa flauta.

ALMAGRO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de caña seca
- 80 g. de vermouth tipo francés
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 20 g. de licor monastique

Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

AMAMBAY

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de caña seca
- 90 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de jugo de pomelo

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

ARAUCANO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de caña seca
- 40 g. de jugo de pomelo
- 40 g. de vermouth tipo torino
- 20 g. de curaçao triple sec
- 10 g. de jarabe de granadina

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

ARTESANO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de jugo de pulpa de durazno
- 10 g. de limón
- 10 g. de jarabe de granadina
- 30 g. de jerez
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 50 g. de caña seca

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

BOMBA DE PROFUNDIDAD

En vaso de whisky colocar 2 cucharadas de hielo molido; luego verter:

- 50 g. de whisky
- 50 g. de jerez
- 4 ó 5 gotas de kirsch
- 4 ó 5 gotas de maraschino

En vasito barril colocar un trocito de hielo; luego verter:

- 30 g. de ron
- 20 g. de cherry brandy
- y agregar una corteza de limón.

Servir colocando el vasito barril en el vaso de whisky.

CHAMAMÉ

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 70 g. de caña seca
- el jugo de una naranja
- 10 g. de jarabe de granadina
- 70 g. de jerez
- 10 g. de licor de crema de cacao

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico con una corteza de naranja.



CHE BANDONEÓN

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de caña seca
- 50 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de jugo de naranja
- 20 g. de bitter rojo

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de limón.

EL CAÑADÓN

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de Grand Marnier
- 100 g. de caña seca
- 50 g. de vermouth tipo francés

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cilíndrica.

EL CORRENTINO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 70 g. de jugo de naranja
- 60 g. de caña seca
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 20 g. de refresco de grosella

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

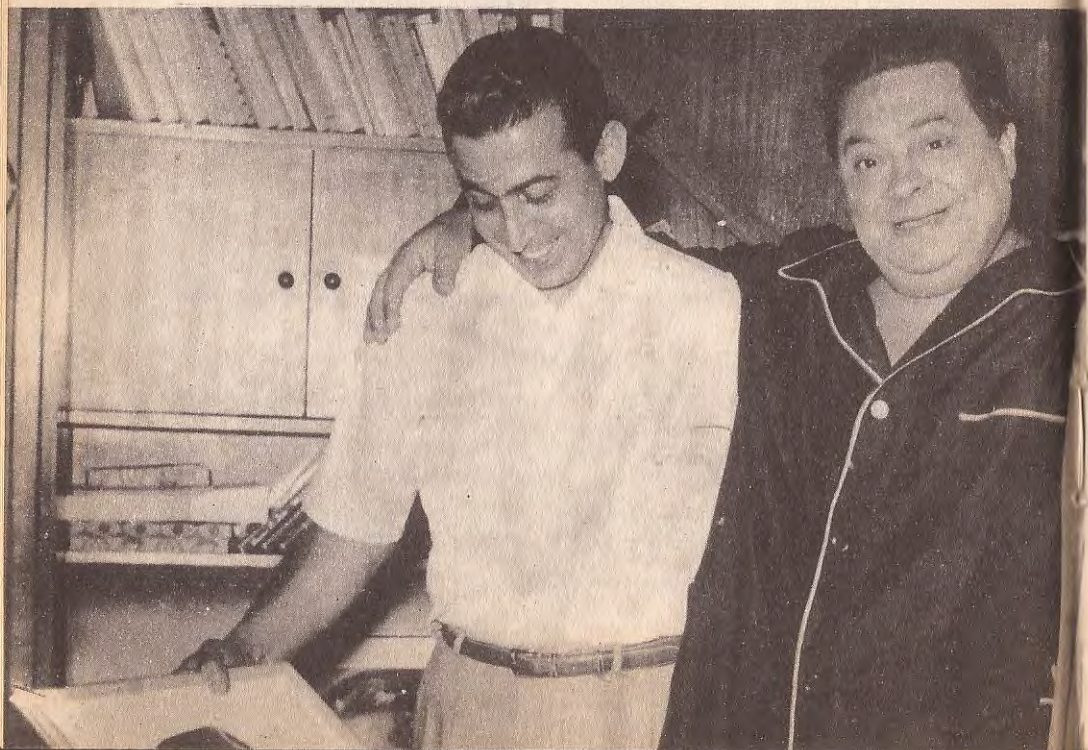
EL PENÚLTIMO

(Proporción para 1 cóctel)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de caña seca
- 30 g. de cherry brandy
- 10 g. de licor de cacao

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril completando la parte superior con crema de leche fresca y 10 gotas de licor Kermann verde.



EL PENÚLTIMO

Tuvo lugar la creación de este cóctel en ocasión de la exitosa temporada que estaba desarrollando en Buenos Aires el gran actor italiano Aldo Fabrizzi, que estaba actuando en el teatro Casino con la obra "La última carrozzella". Verdadero conocedor del arte de beber, el gran actor acostumbraba visitar mi bar de la calle Maipú en donde encontraba siempre amigos. Llegaba siempre alrededor de las 20 horas y se quedaba hasta cerca de las 22, hora en que se dirigía al teatro. Una de esas noches, Fabrizzi apuró cinco copas sucesivas de un nuevo cóctel que yo había creado y al que aún no le había puesto nombre. Luego, alegre, chispeante, regresó al teatro en el que componía el pintoresco personaje del cochero. No se sabe cómo, Fabrizzi logró dar a su flaco caballo de plaza una vitalidad extraordinaria, tanto, que en escena, éste apareció arrastrando el coche con tanto vigor, que casi lleva al vehículo, que no era de utilería, hasta la platea.

A duras penas y gracias a su destreza, serenidad y presencia de ánimo pudo Fabrizzi contener el caballo.

Horas después Aldo comentaba en mi bar el incidente del que nadie se enteró y que pudo capear con tanta suerte, y me decía con su pintoresco y cordial estilo:

—Caro Pichín, el cóctel... ¿cómo lo hai fatto?

El incidente, las causas que lo produjeron, y la parte de culpa que atribuía Fabrizzi a los cócteles que había tomado antes, me llevaron a llamarlo: "El penúltimo".

GURÍ CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 corteza de limón entera; luego verter:

60 g. de crema de leche fresca

90 g. de caña seca

50 g. de curaçao rojo

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

MACHADITO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y una clara de huevo; luego verter:

- 50 g. de jugo de pomelo
- 30 g. de refresco de grosella
- 90 g. de caña seca

Batir fuertemente durante 2 minutos y servir en copa cónica con toda su espuma.

ÑANDÚ

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de caña seca
- 20 g. de bitter rojo
- 50 g. de cherry brandy
- 50 g. de vermouth tipo francés

Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

PIEDRA BLANCA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de jugo de naranja
- 10 gotas de jugo de limón
- 30 g. de licor de vainilla
- 30 g. de ginebra
- 80 g. de caña seca

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.

PILOTO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:

- 60 g. de caña seca
- 80 g. de oporto
- 30 g. de curaçao dulce

Batir bien durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de nuez moscada rallada.

SANTA ANITA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:

- 60 g. de oporto
- 50 g. de caña seca
- 60 g. de guindado

Batir bien durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida.



T. V. CÓCTEL

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 20 g. de curaçao triple sec
- 20 g. de curaçao orange
- 100 g. de caña seca
- 60 g. de vermouth tipo francés

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con 10 gotas de jarabe de granadina y una corteza de naranja.

TACUARA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 10 g. de jugo de limón
- 60 g. de jugo de pulpa de durazno
- 50 g. de dry gin
- 80 g. de caña seca

Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en copa de champagne.

TOQUE MÁGICO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

70 g. de caña seca

30 g. de bitter rojo

70 g. de vermouth blanco tipo americano

30 g. de curaçao orange

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

TREN INTERNACIONAL (MIRTHA LEGRAND)

(Proporción para 1 cóctel)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

30 g. de caña seca

20 g. de apricot brandy

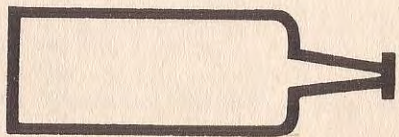
20 g. de curaçao orange

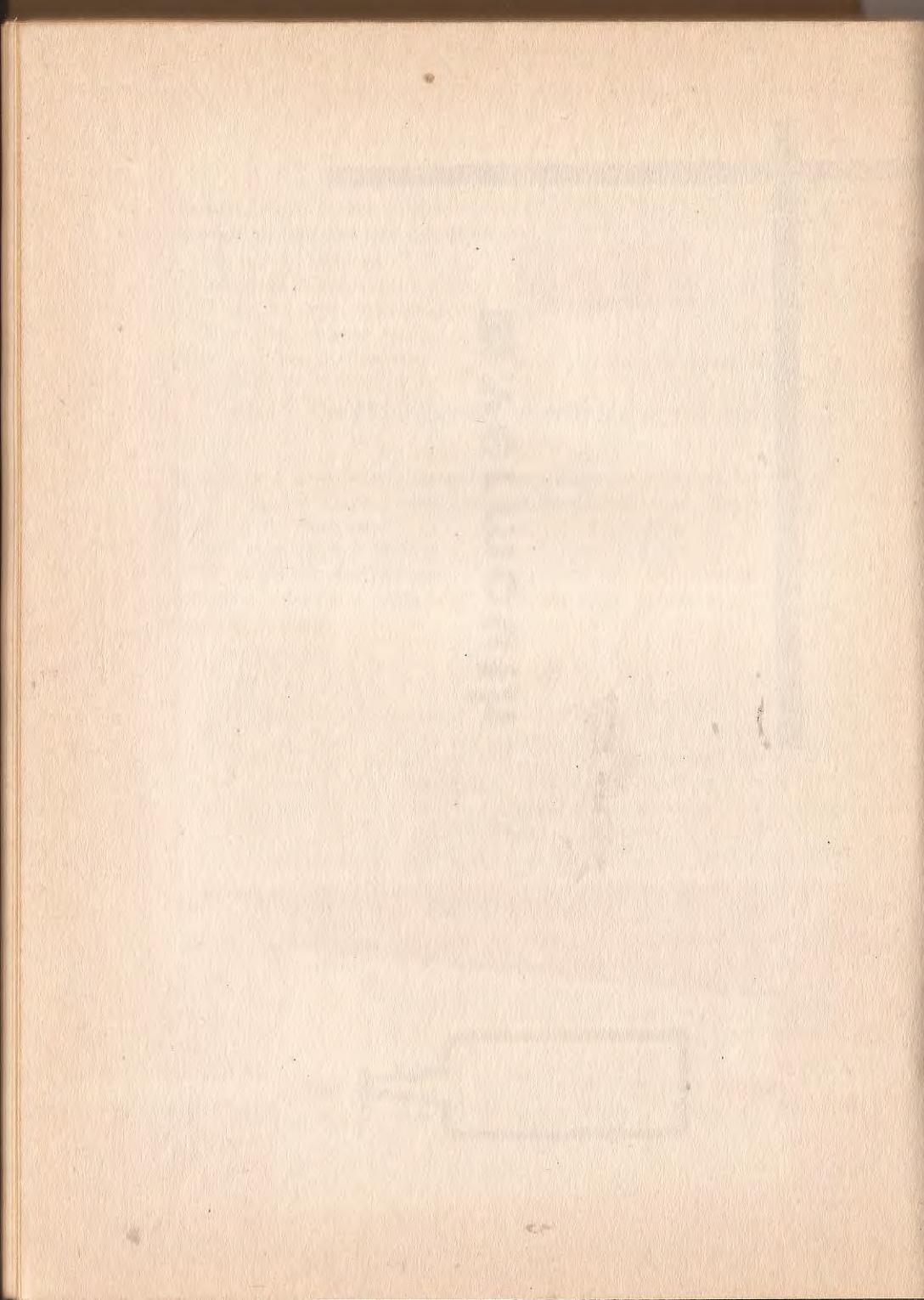
Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con 20 g. de licor de huevo.





■ vermouth





ALELUYA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 cucharadita de azúcar molida; luego verter:

- 40 g. de jugo de pomelo
- 30 g. de apricot brandy
- 80 g. de vermouth tipo francés
- 50 g. de dry gin

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica agregando 4 ó 5 gotas de cherry brandy.

AMÉRICA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 120 g. de vermouth tipo francés
- 20 g. de kirsch
- 50 g. de dry gin
- 10 g. de jarabe de granadina

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una corteza de limón.

AMISTOSO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 90 g. de caña seca
- 80 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de vermouth tipo francés
- 1 chorrito de Bitter Angostura

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.

BELMONT PARK

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de coñac
- 1 chorrito de Bitter Angostura
- 50 g. de ron blanco
- 90 g. de vermouth tipo francés
- 10 gotas de curaçao orange

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

BUEN AMIGO (PEDRO CHICOTE)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

120 g. de vermouth tipo francés

70 g. de Old Tom gin

10 g. de licor Kermann verde

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa flauta con una frutilla.

BUENA JUNTA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

100 g. de vermouth tipo torino

70 g. de dry gin

30 g. de vino quinado

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con una corteza de naranja.

BUENA VENTURA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

20 g. de refresco de grosella

50 g. de jugo de pomelo

50 g. de jugo de naranja

50 g. de vermouth blanco tipo americano

30 g. de jerez

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa borgoña.

COLORADO EL 27

Tuve el placer de crear este cóctel para un buen amigo, el conocido actor SANTIAGO ARRIETA, una noche que comentábamos risueñamente la casual circunstancia de que "colorado el 27" de la ruleta nos había sido propicio a ambos, en parecidas circunstancias. Efectivamente, a Santiago Arrieta en el Casino de Mar del Plata, y a mí en el de Viña del Mar (Chile) colorado el 27 se nos repitió por cuatro veces consecutivas, permitiéndonos resarcirnos del mal rato que momentos antes nos había proporcionado el azar...

Decidiendo recordar este hecho en forma significativa, creé esa noche este sabroso trago, "Colorado el 27", y lo dediqué al hombre y al amigo que, como yo, lo recordaba con afecto.

COLORADO EL 27

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 3 ó 4 gotas de jugo de limón
- 50 g. de dry gin
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de bitter rojo
- 10 g. de curaçao dulce
- 60 g. de vermouth tipo francés

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

COLORINCHE

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de vermouth blanco tipo americano
- 80 g. de jerez
- 20 g. de bitter rojo

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón.



COYITA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 10 g. de jugo de limón
- 100 g. de vermouth tipo torino
- 60 g. de ron blanco
- 30 g. de bitter rojo

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril con un pedacito de corteza de limón.

CRESTA DE GALLO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de vermouth tipo francés
- 40 g. de jugo de naranja
- 20 g. de jarabe de granadina
- 40 g. de ron blanco

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de naranja rallada.

CHOLO (VEGA)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 10 g. de apricot brandy
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 120 g. de vermouth tipo francés
- 70 g. de Old Tom gin

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza.

DIME QUE SÍ

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de vermouth tipo francés
- 60 g. de coñac
- 40 g. de curaçao rojo

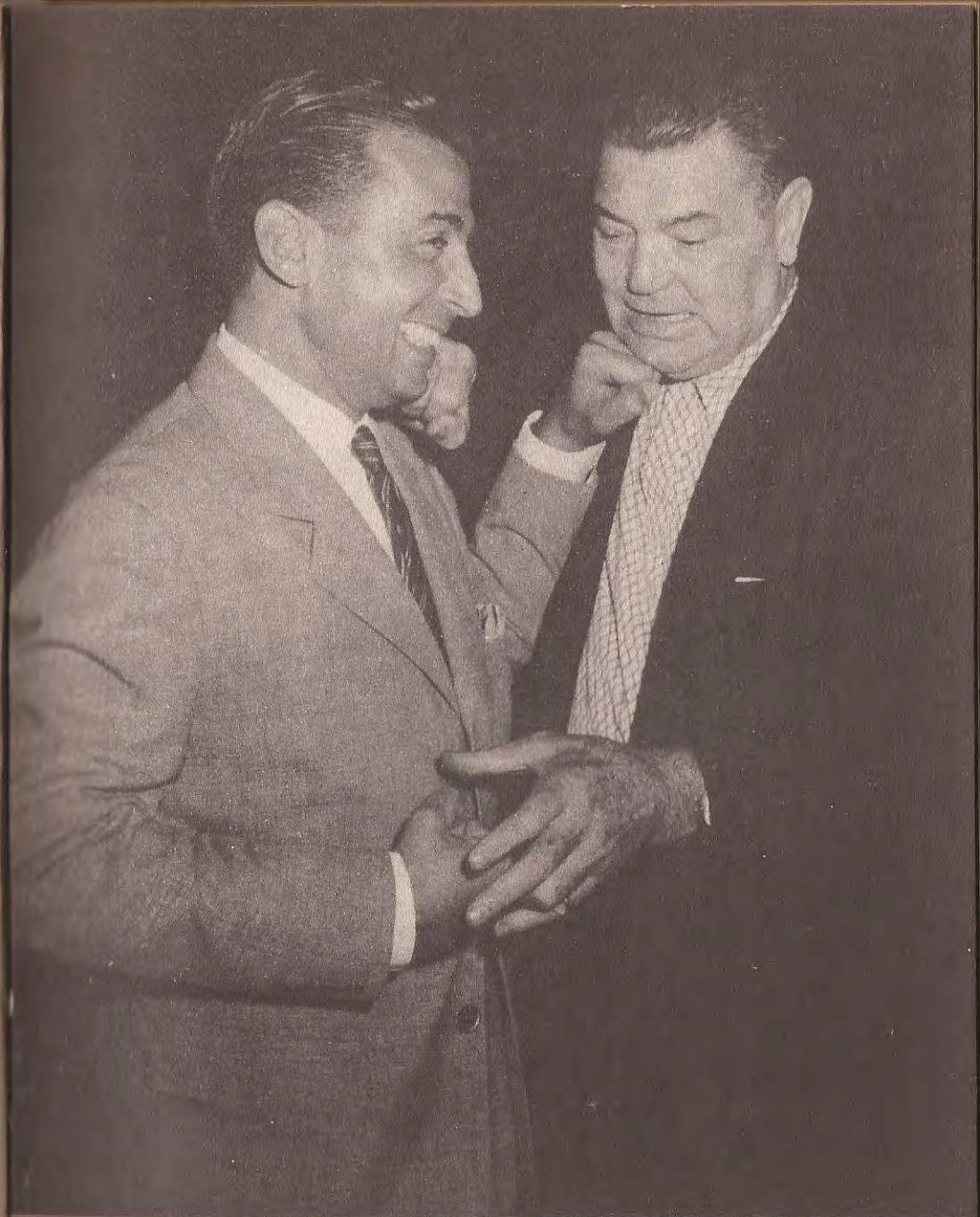
Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en vaso cilíndrico con media rodaja de ananá.

DULCE ENGAÑO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 120 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de bitter rojo
- 20 g. de maraschino

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con media rodaja de limón.



Dos campeones frente a frente. Pichín festeja el último cumpleaños de Jack Dempsey visitándolo en su restaurante de Nueva York.

DIVIDENDO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de vermouth tipo francés
- 20 g. de apricot brandy
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 40 g. de jerez
- 40 g. de ron blanco

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril. Antes de servir frotar el borde del vaso con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar el vaso boca abajo para que el azúcar se adhiera a la parte húmeda con el limón.

EL CICLÓN

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de coñac
- 20 g. de licor de menta blanco
- 110 g. de vermouth blanco tipo americano
- 20 g. de fernet

Batir bien 1 ½ minutos y servir en copa cónica con toda su espuma.

EL SÍ

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de vermouth tipo francés
- 70 g. de dry gin
- 30 g. de licor monastique
- 4 ó 5 gotas de bitter orange

Refrescar 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una cereza.

EN CARTE EN BACCARAT

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de bitter rojo
- 70 g. de coñac

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con una corteza de limón.



En Colonia (Alemania), siempre sonriente, prepara el cóctel Ensueño,

ENSUEÑO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de licor amarillo
- 10 g. de maraschino
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 60 g. de dry gin
- 20 g. de licor monastique

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica agregando 10 gotas de licor Kermann verde y una corteza de naranja.



ESTRELLA FEDERAL

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

60 g. de whisky

40 g. de bitter rojo

100 g. de vermouth tipo torino

Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón.

FUERZA AÉREA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

90 g. de vermouth blanco tipo americano

30 g. de bitter rojo

50 g. de dry gin

20 g. de kirsch

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica, colocando en la parte superior 10 g. de ron con una corteza de limón.

GUAYMALLÉN

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

100 g. de vermouth tipo torino

50 g. de dry gin

30 g. de vermouth tipo francés

20 g. de curaçao triple sec

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica alta.

INTENCIÓN

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

30 g. de fernet

20 g. de licor de menta blanco

150 g. de vermouth tipo torino

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

LINTERNA AZUL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

20 g. de crema de coñac

20 g. de licor de guinda

80 g. de vermouth tipo francés

50 g. de dry gin

30 g. de vermouth blanco tipo americano

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

MANUELITO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

50 g. de curaçao triple sec

50 g. de apricot brandy

50 g. de jerez

50 g. de vermouth tipo francés

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón y 4-5 gotas de bitter rojo.

MENSAJE

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

2 ó 3 gotas de Bitter Angostura

10 g. de refresco de goma

20 g. de curaçao triple sec

90 g. de vermouth tipo francés

80 g. de coñac

Refrescar durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica con un pedacito de corteza de limón colocado en el borde.

NO PLACÉ (ALBERTO R. DONADÍO)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de vermouth blanco tipo americano
- 80 g. de dry gin
- 30 g. de bitter rojo
- 10 g. de maraschino

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con un poquito de cáscara de limón rallada.

PAMPAM

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 20 g. de licor amarillo
- 40 g. de cherry brandy
- 40 g. de coñac
- 40 g. de jerez
- 60 g. de vermouth tipo torino

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.



PARQUE DE DIVERSIONES

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de vermouth blanco tipo americano
- 20 g. de licor de crema de cacao
- 70 g. de caña seca
- 10 g. de jugo de limón

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón.

QUINTA EL TRES (BIRULO RODRÍGUEZ)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 70 g. de vermouth blanco tipo americano
- 60 g. de vermouth tipo francés
- 60 g. de coñac
- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 4 ó 5 gotas de Pernod

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

RAMA FLORIDA (ALFREDO SIRIO)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 40 g. de licor de menta verde
- 40 g. de fernet
- 70 g. de vermouth tipo torino
- 50 g. de vermouth tipo francés

Batir 2 minutos y servir con toda su espuma en copa cilíndrica.

RONDALLA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 80 g. de vermouth tipo francés
- 50 g. de oporto
- 60 g. de whisky
- 10 g. de maraschino

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

SABROSITO (SIGNORELLI)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de vermouth blanco tipo americano
- 10 g. de jugo de limón
- 50 g. de dry gin
- 20 g. de bitter rojo
- 30 g. de vermouth tipo francés
- 10 g. de licor de vainilla

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

SALTEÑO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

100 g. de vermouth tipo francés

50 g. de dry gin

40 g. de licor monastique

4 ó 5 gotas de bitter orange

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

SAN BENITO

Este cóctel, uno de los que más satisfacciones me ha dado, fué creado en Mar del Plata durante la temporada veraniega del año 1942.

En los bajos del Grand Hotel yo había instalado el Pichín Bar y ahí, aparte de los cócteles clásicos que me pedía la entusiasta concurrencia, tuve el placer de crear para muchos amigos, cócteles especialmente personales y que satisfacían distintos gustos y aficiones. Entre ellos, el "San Benito", creado para un íntimo amigo y que luego se popularizó tanto, que no exagero si afirmo que fué la sensación coctelera de esa temporada.

SAN BENITO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

80 g. de jugo de pulpa de ananá

50 g. de dry gin

70 g. de vermouth blanco tipo americano

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con toda su espuma. Verter luego en la copa un chorrito de maraschino.

SAN LUIS

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

60 g. de caña de damasco

70 g. de jerez

60 g. de vermouth tipo francés

10 gotas de jugo de limón

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con corteza de limón.

SE VA... SE VA...

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 30 g. de bitter rojo
- 50 g. de vino quinado
- 80 g. de vermouth tipo francés
- 40 g. de coñac

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de naranja

TACUAREMBÓ (ARTURO DESPOUEY)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 150 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de fernet
- 20 g. de licor de menta blanco

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

TARARÍ CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 20 g. de fernet
- 150 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de coñac

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico.

TIJERETA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 90 g. de vermouth tipo francés
- 70 g. de coñac
- 20 g. de licor de menta blanco
- 20 g. de maraschino

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

TOQUE DE DIANA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y agregar un chorrillo de agua; luego verter:

50 g. de Aperital

50 g. de dry gin

80 g. de vermouth blanco tipo americano

20 g. de Grand Marnier

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

TORINO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

80 g. de vermouth tipo torino

50 g. de coñac

50 g. de jerez

10 g. de maraschino

10 g. de kümmel

Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

TROPERO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

100 g. de vermouth tipo torino

70 g. de dry gin

10 g. de kirsch

20 g. de curaçao orange

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

VASQUITO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

20 g. de Grand Marnier

20 g. de curaçao orange

50 g. de vermouth tipo francés

30 g. de vermouth blanco tipo americano

50 g. de dry gin

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de naranja y por medio de una cucharilla, colocada en forma de puente, agregar 10 gotas de licor Kermann verde, 10 gotas de bitter rojo y 10 gotas de kirsch.



Preparando el cóctel Vasquito.

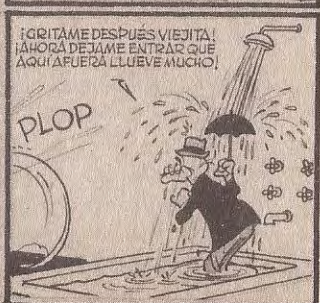
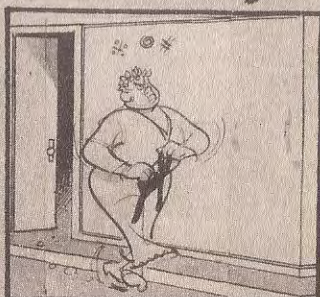
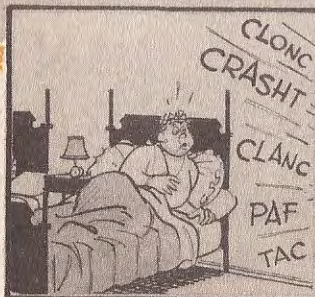
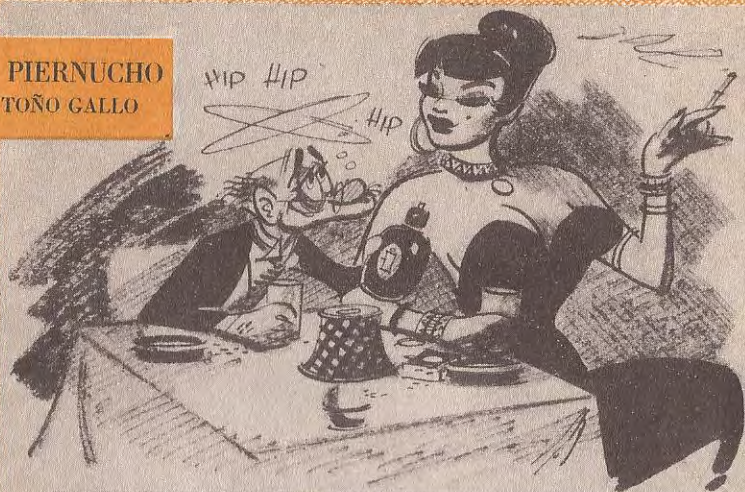
YAPEYÚ

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 50 g. de coñac
- 50 g. de vermouth tipo francés
- 70 g. de vermouth tipo torino
- 30 g. de bitter rojo

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con media rodaja de limón.

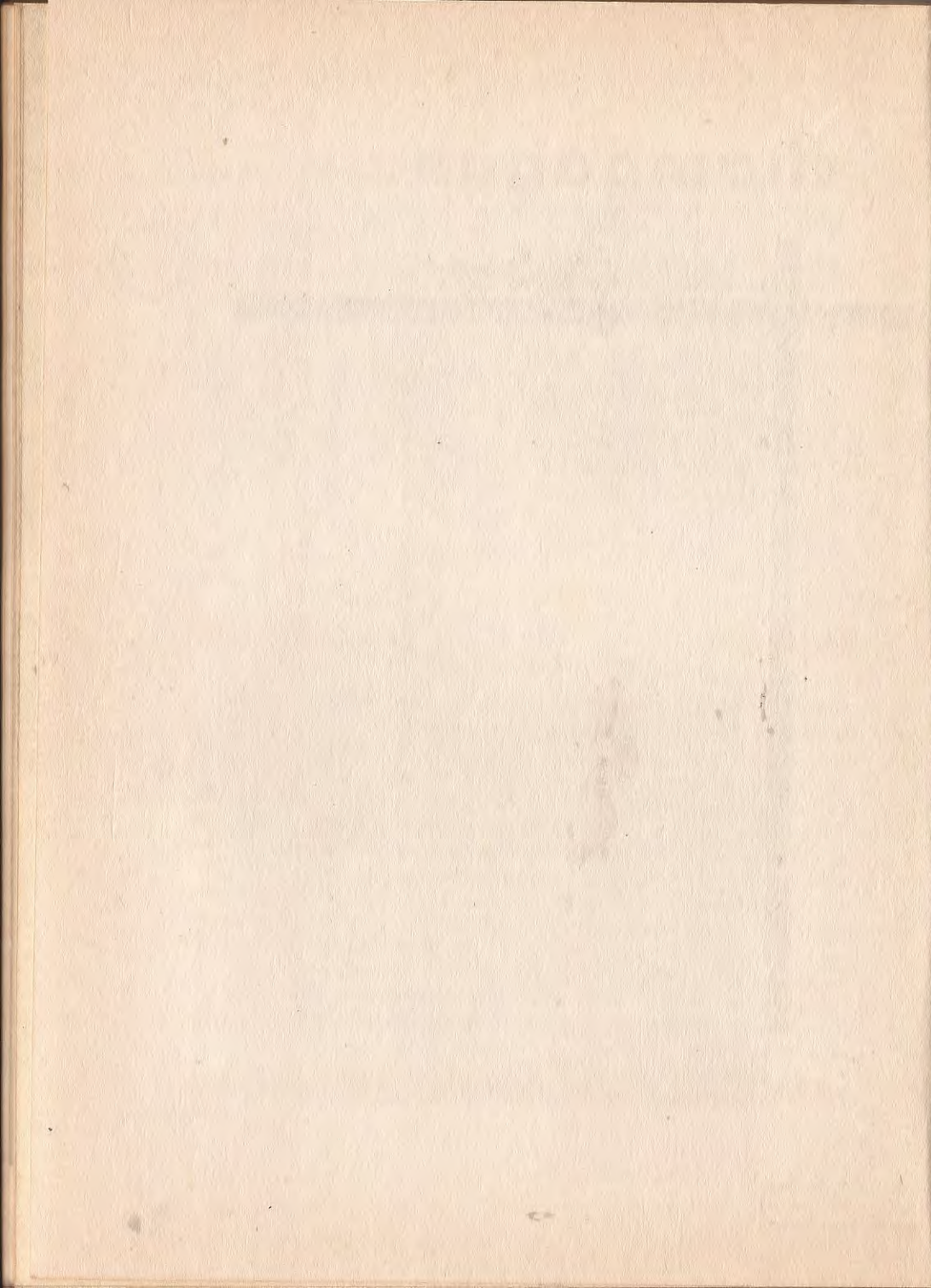
DON PIERNUCHO
por TOÑO GALLO



TSKLO

champagne





AMOUR... AMOUR

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 10 g. de kummel
- 30 g. de dry gin
- 20 g. de curaçao triple sec

Refrescar y servir en copa de champagne completando con champagne seco y dos cerezas.

BEBITA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 40 g. de jerez
- 50 g. de coñac
- 10 g. de crema de coñac

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne, completando con champagne extra seco.

BOSQUE ALEGRE

Mar del Plata, el magnífico balneario argentino —ya podemos llamarle justicieramente balneario internacional—, ha brindado muchas satisfacciones a mi orgullo de barman profesional.

Efectivamente, muchas de mis creaciones han tenido lugar en la hermosa ciudad del sur, y no puedo menos que agradecer a ella y al magnífico espíritu de sus ocasionales visitantes —los turistas son las golondrinas de la belleza— la inspiración que en más de una ocasión me permitió crear tragos que se hicieron famosos.

Uno de ellos es el BOSQUE ALEGRE, que nació en la confitería "Havanna", de la que yo era parte interesada, y a la que recuerdo con gran afecto, pues en ella recibí numerosas pruebas de simpatía de su público siempre cordial, comprensivo y generoso.

Este cóctel, no sólo es agradable en su sabor y aroma, sino que presenta como bella nota decorativa una rosa roja colocada flotando en su superficie.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

BOSQUE ALEGRE

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de cherry brandy
- 10 g. de apricot brandy
- 20 g. de jerez
- 30 g. de coñac

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne completándola con champagne brut y colocando en el borde una rosa roja. Antes de servir frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo para que el azúcar adhiera a la parte humedecida con el limón.



CANARIO ALEGRE (PEDRO FIORELLI)

En copa flauta con el borde impregnado con azúcar molida; colocar 1 cáscara de limón en forma de espiral perforada con 4 clavos de olor; luego verter:

- 10 g. de apricot brandy
- 10 g. de licor de guinda
- 70 g. de coñac

Completar con champagne brut, gotas de kirsch y Kermann verde.

CAÑAVERAL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 10 g. de licor de banana
- 20 g. de jerez
- 30 g. de caña seca

Batir bien durante 1 minuto y servir en copa de champagne, completando de llenarla con champagne seco.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

CLARITA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

30 g. de apricot brandy

30 g. de coñac

30 g. de jerez

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne completándola con champagne seco, dos cerezas y media rodaja de naranja.

CUMBRE NEVADA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

20 g. de licor de banana

30 g. de vino jerez

30 g. de caña seca

Batir durante 2 minutos y servir en copa de champagne completándola con champagne seco y media rodaja de ananá.

CHA-CHA-CHA CÓCTEL

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

10 g. de apricot brandy

40 g. de Old Tom gin

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso cónico de unos 200 g. con 3 ó 4 trozos de hielo, agregando 20 g. de jugo de pulpa de durazno y 2 cerezas y completando con champagne brut.

EL SALVADOR

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

20 g. de cherry brandy

10 g. de maraschino

50 g. de coñac

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne completándola con champagne seco.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

FIFTH AVENUE

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado; luego verter:

- 20 g. de maraschino
- 20 g. de curaçao triple sec
- 10 gotas de kummel

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne completando con champagne seco y dos cerezas.



FUENTE DE LA VIDA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 20 g. de Grand Marnier
- 30 g. de coñac
- 20 g. de cherry brandy

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa flauta completando con champagne brut.

Para nacidos entre el 23 de julio y el 22 de agosto.

GALSANFE

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de jerez
- 30 g. de coñac
- 20 g. de Calvados
- 10 gotas de apricot brandy

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne completándola con champagne seco.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

L'HIRONDELLE

(Dedicado al señor Emilio Casanova, director del Restaurante Internacional de la Hospes, Suiza)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

20 g. de apricot brandy

30 g. de jerez

30 g. de coñac

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa de champagne completando con champagne extra seco.

LIMOGES

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

30 g. de coñac

20 g. de Pernod

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne completando con champagne extra seco.

MIRLO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 yema de huevo y 1 cucharadita de azúcar molida; luego verter:

50 g. de coñac

4 ó 5 gotas de kümmel

Batir durante 2 minutos y servir en copa de champagne completándola con champagne demi-sec y una pizquita de nuez moscada rallada.

MISS GLADYS

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

30 g. de Calvados

30 g. de jerez

10 g. de licor de vainilla

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta, completando con champagne demi-sec.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

RANCHERO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

30 g. de coñac

30 g. de cherry brandy

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne completando con champagne extra seco.

RANCHERO

Protagonista e inspirador de este cóctel fué el famoso cantante mejicano PEDRO VARGAS: hombre de mundo, bebedor exigente, buen amigo, gran compañero de todo momento. Acostumbraba visitarme con mucha frecuencia en el Pichín Bar. Una noche yo estaba escuchando a AGUSTÍN LARA, también de visita, que tarareaba ensimismado un tema musical —eran los primeros compases de una canción que al día siguiente se concretaría en el Hindú Club—: “Solamente una vez”.

Deseando recordarles a su querido y lejano Méjico, empecé a prepararles un trago que en su sabor y aroma les hablara de las cosas de su tierra, que resultó el “Ranchero”, que les gustó mucho, y que dediqué a Pedro Vargas...

Luego inicié la preparación de otro para Agustín Lara al que llamé “Solamente una vez”, ya que éste era el tema central de la canción que se estaba gestando en su alma.

SOLAMENTE UNA VEZ

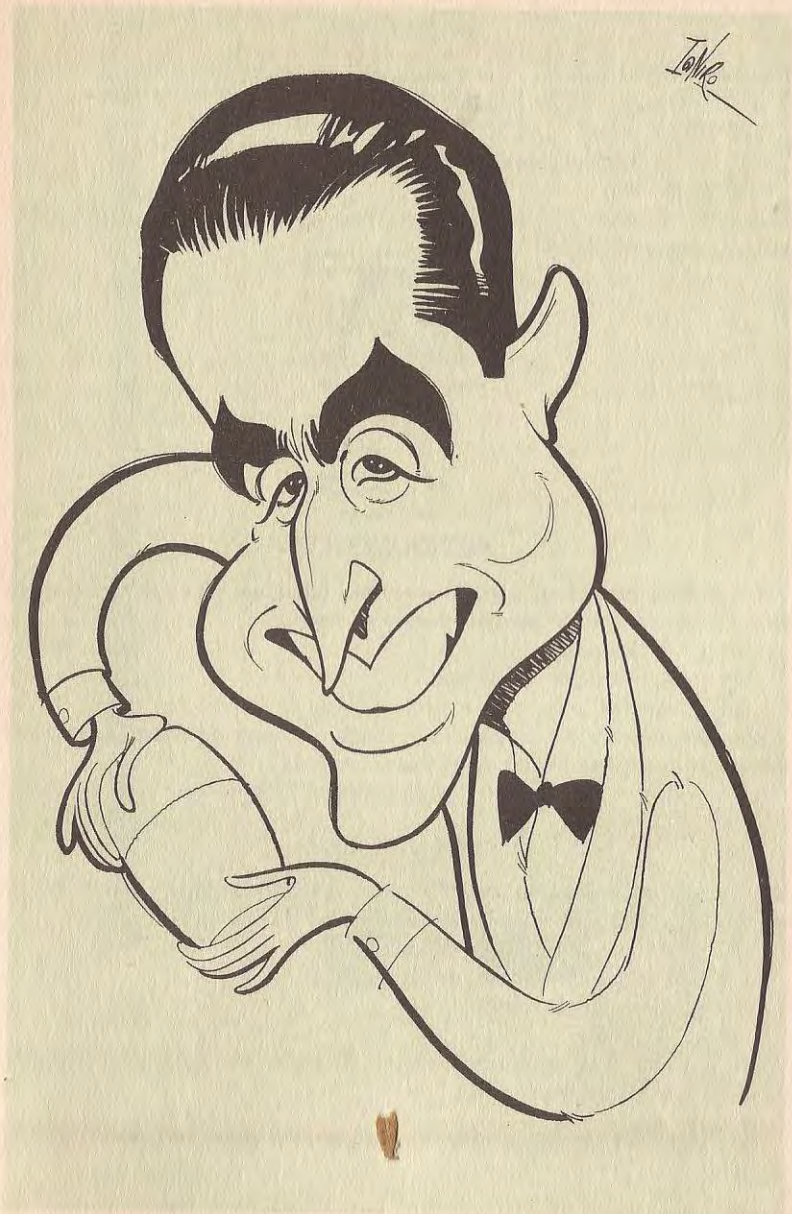
En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

20 g. de apricot brandy

30 g. de coñac

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa flauta completándola con champagne brut y agregando 10 gotas de cherry brandy y media rodaja de ananá.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.



SECRETOS

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 30 g. de jerez
- 30 g. de apricot brandy
- 30 g. de ron

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta completando con champagne seco.



ACUARIO

SUPERSÓNICO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 10 g. de kümmel
- 20 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de dry gin

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne completando con champagne seco y dos cerezas.

Para nacidos entre el 21 de enero y el 19 de febrero.

TOI ET MOI

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

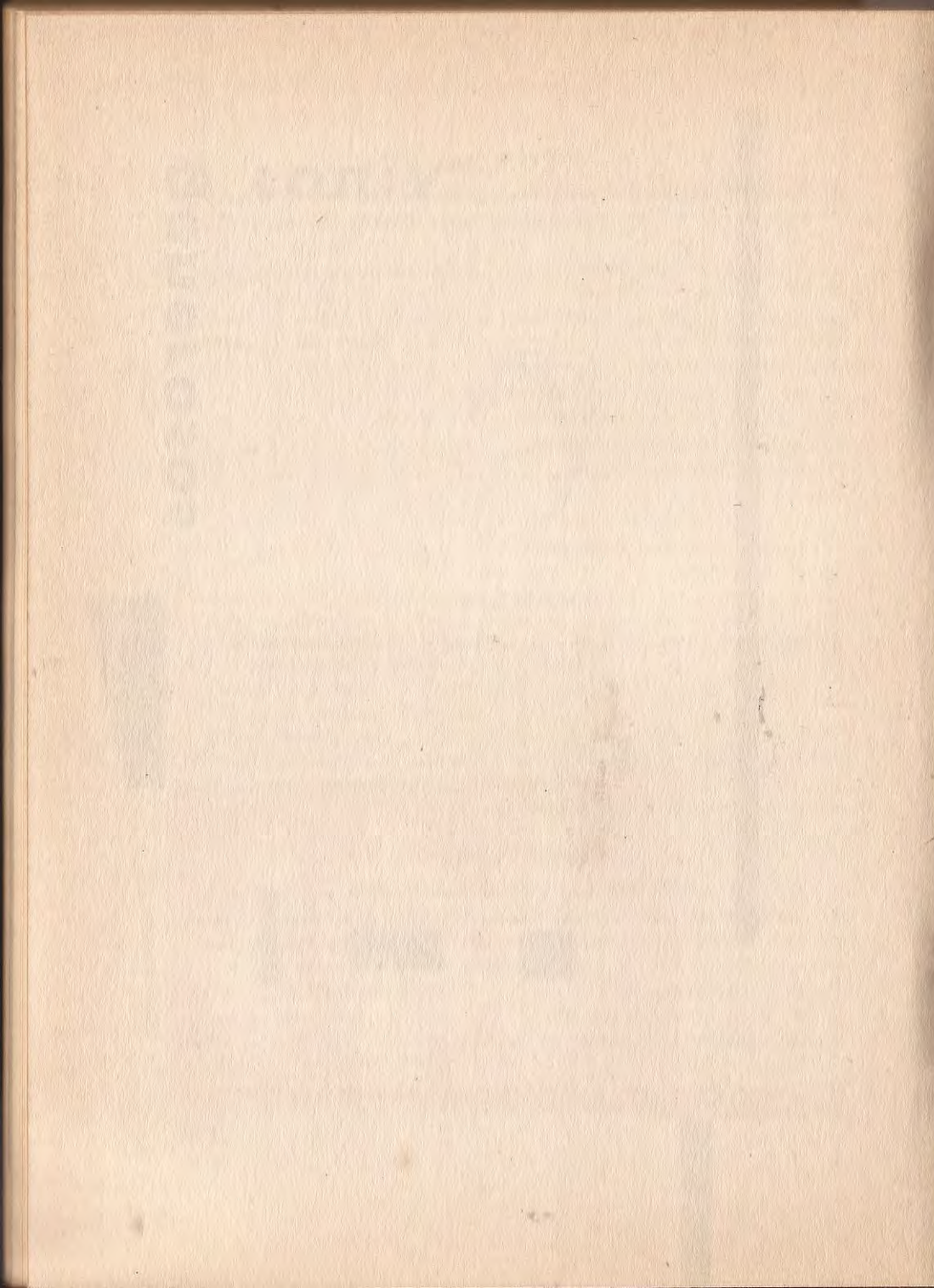
- 40 g. de jugo de pulpa de ananá
- 4 ó 5 gotas de jarabe de granadina
- 10 g. de jugo de limón
- 30 g. de coñac

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne completándola con champagne seco.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

vinos
generosos





A LO LEJOS

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:

- 100 g. de jerez
- 20 g. de curaçao dulce
- 10 g. de apricot brandy
- 30 g. de crema de leche fresca

Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica con una pizquita de nuez moscada rallada.

AMANECER

(Proporción para 1 cóctel)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 huevo (clara y yema); luego verter:

- 20 g. de crema de leche
- 30 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de ron

Batir durante 2 minutos y servir en vaso de whisky, en el cual se ha colocado previamente 50 g. de vino quinado, agregando un chorrillo de jarabe de granadina y una pizquita de nuez moscada rallada.



BAJO EL CIELO DE PARÍS

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 huevo (clara y yema); luego verter:

- 70 g. de oporto
- 40 g. de crema de coñac
- 10 g. de licor de crema de cacao
- 40 g. de ron

Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica con una pizquita de nuez moscada rallada.

BARILOCHE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de vino quinado
- 50 g. de licor de guinda
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 4 ó 5 gotas de bitter de naranja

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con media rodaja de ananá.

CORAZONADA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de vino quinado
- 50 g. de caña seca
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 20 g. de bitter rojo

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

DARÍO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de vino quinado
- 20 g. de curaçao triple sec
- 50 g. de jerez
- 50 g. de dry gin

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una corteza de limón.

DESPUÉS DEL TANGO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de jerez
- 50 g. de coñac
- 50 g. de curaçao triple sec
- 20 g. de licor de guinda

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

DON CLEPTÓMANO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de vino quinado
- 20 g. de bitter rojo
- 60 g. de dry gin
- 10 g. de maraschino
- 10 gotas de kirsch

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con media rodaja de pomelo.

EL PIAL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 huevo (clara y yema) y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:

- 100 g. de jerez
- 40 g. de ron
- 20 g. de curaçao dulce

Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida.

EL PLUMERILLO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:

- 100 g. de vino quinado
- 40 g. de coñac
- 30 g. de crema de coñac

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica agregando un chorrito de guindado y una pizquita de nuez moscada rallada.

HUMAHUAQUEÑO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de Calvados
- 30 g. de apricot brandy
- 100 g. de jerez
- 40 g. de coñac

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una corteza de naranja.



JAQUE MATE

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 70 g. de vino quinado
- 50 g. de whisky
- 30 g. de jerez
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

LA TRANQUERA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura
- 4 ó 5 gotas de bitter orange
- 120 g. de jerez
- 70 g. de dry gin
- 10 g. de cherry brandy

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso barril con uan corteza de limón.

MARIE-ROSE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de vino quinado
- 50 g. de jugo de pomelo
- 50 g. de dry gin
- 20 g. de refresco de grosella

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso barril.

O'QUI BOM!

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de jerez
- 60 g. de ron
- 30 g. de oporto
- 30 g. de curaçao rojo

Refrescar durante 1 minuto y servir en vaso cilíndrico.

PASIONAL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:

- 100 g. de vino quinado
- 30 g. de curaçao orange
- 40 g. de coñac

Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta espolvoreando con un poquito de canela molida.

PICO ALTO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 150 g. de jerez
- 30 g. de curaçao orange
- 20 g. de cherry brandy

Batir durante 1 minuto y servir en copa flauta con media rodaja de ananá.

PORTESUELO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 clara de huevo; luego verter:

- 80 g. de oporto
- 20 g. de refresco de grosella
- 60 g. de aguardiente de Catamarca

Batir durante 2 minutos y servir en vaso cilíndrico con una corteza de naranja rallada.

SAN EDUARDO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 80 g. de vino quinado
- 50 g. de caña seca
- 20 g. de jarabe de granadina
- 80 g. de vino quinado

Refrescar durante 1 ½ minutos y servir en vaso cilíndrico con una corteza de naranja.

TRIUNFO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:

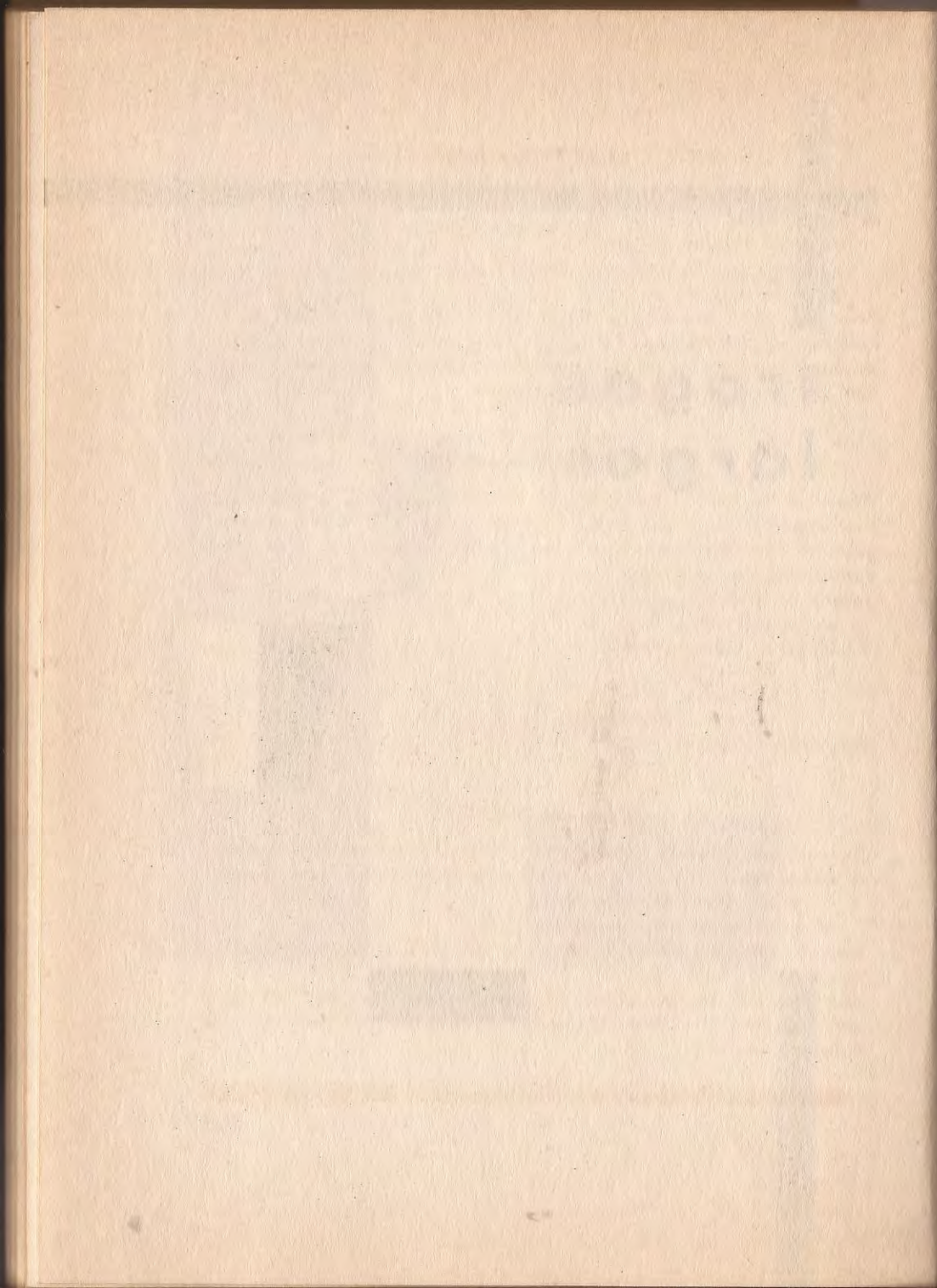
- 90 g. de vino quinado
- 50 g. de curaçao dulce
- 30 g. de crema de leche fresca
- 4 ó 5 gotas de jugo de limón

Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con cherry brandy, una cereza y una pizquita de nuez moscada rallada.



The image is an abstract geometric composition on a light beige background. It features several primary shapes: a large vertical purple rectangle on the right, a smaller purple rectangle at the bottom left, and a horizontal black bar at the top. A thick black vertical line on the left intersects the top horizontal bar. Two trapezoidal shapes are positioned in the center-right area. The upper trapezoid is split vertically, with a purple left half and a white right half, containing two black stylized symbols. The lower trapezoid is also split vertically, with a black left half and a white right half, containing two purple stylized symbols. The text 'tragos largos' is printed in a bold, black, sans-serif font on the left side, below the top horizontal bar.

**tragos
largos**



BIGUÁ (HÉCTOR CERRUTI)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 20 g. de refresco de grosella
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de jugo de pomelo

Batir durante 1 minuto y servir en vaso cilíndrico en el cual se ha colocado previamente 3 ó 4 trozos de hielo picado, 2 cerezas, 2 hojas de laurel fresco y una rodaja de limón, completando de llenar el vaso con champagne seco. Beber con 2 pajitas.

CABALLITO RAYADO

Frotar el borde de un vaso cónico con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida, posar el vaso boca abajo para que el azúcar se adhiera a la parte humedecida con el limón. Colocar en el vaso 3 ó 4 trozos de hielo picado, ½ rodaja de naranja y 1 corteza de limón; luego verter:

- 10 g. de curaçao triple sec
- 30 g. de vino quinado
- 30 g. de dry gin
- 4 ó 5 gotas de kirsch
- 4 ó 5 gotas de bitter rojo

Beber con 2 pajitas.

CÍRCULO MILITAR

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, 1 rodaja de limón y 1 yema de huevo; luego verter:

- 20 g. de crema de leche fresca
- 20 g. de jarabe de granadina

Batir durante 2 minutos y servir en vaso cilíndrico en el cual se ha colocado previamente 4 ó 5 trozos de hielo, 3 cerezas, 30 g. de vino quinado, 20 g. de coñac, 10 g. de curaçao triple sec. Antes de servir agregar ½ rodaja de ananá y una pizquita de nuez moscada rallada. Beber con 2 pajitas.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

IV BRIGADA AÉREA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 30 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 30 g. de coñac
- 20 g. de curaçao dulce
- 10 gotas de maraschino

Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso cónico de unos 250 g. en el cual se han colocado previamente 3 ó 4 trozos de hielo, ½ rodaja de pomelo, ½ rodaja de ananá y 1 cereza. Antes de servir agregar 4 ó 5 gotas de bitter rojo. Beber con 2 pajitas.

DOBLE ANCHO

En vaso cónico colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, 1 rodaja de limón y 1 cereza; luego verter:

- 30 g. de pulpa de ananá
- 20 g. de jugo de pomelo
- 50 g. de caña seca
- 10 g. de refresco de grosella
- 10 gotas de jugo de limón

Beber con 2 pajitas.

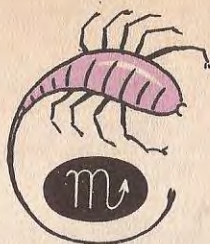
DOÑ FULANO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 40 g. de Aperital
- 10 g. de curaçao triple sec

Batir durante 1 minuto y servir en vaso de whisky en el cual se han colocado previamente 3 ó 4 trozos de hielo, 1 rodaja de naranja y 1 rodaja de pomelo, completando el vaso con 30 g. de vermouth blanco tipo americano y 30 g. de coñac. Antes de servir agregar ½ rodaja de pepino. Beber con 2 pajitas.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.



ESCORPIO

EL MÁS ALLÁ

En vaso de whisky colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, 1 rodaja de naranja con su cáscara y 2 cerezas; luego verter:

30 g. de curaçao triple sec

20 g. de bitter rojo

Completar de llenar el vaso con 70 g. de dry gin y agregar una corteza de limón. Beber con 2 pajitas.

Para nacidos entre el 24 de octubre y el 22 de noviembre.

EL PATO

Este cóctel constituye la más grande satisfacción de mi carrera.

Tuve el honor y el orgullo de crearlo en el año 1954, en Berna, Suiza, en ocasión del Congreso de la Hospes (Exposición Suiza de Turismo y Arte Culinario Internacional) y el Certamen Mundial de Barmans, realizado en tal ocasión. Confeccionado con licores y bebidas argentinos, "El pato" está dedicado al más criollo y viril de los deportes nacionales llamado así, y en el que el valor, la sencillez, el coraje y la hidalguía prevalecen en todos sus participantes.

En Berna, el cóctel "El pato" significó para la República Argentina el primer premio; diploma de honor para la Asociación de Barmans de la Argentina (AMBA). Medalla de oro y diploma de honor para su autor, Santiago Policastro.

EL PATO

En vaso cónico colocar en forma de espiral una corteza de naranja y 4 trozos de hielo picado; luego verter:

20 g. de curaçao triple sec

10 g. de kirsch

20 g. de vermouth tipo torino

20 g. de vermouth tipo francés

30 g. de bitter rojo

50 g. de dry gin

Agregar media rodaja de naranja. Beber con 2 pajitas.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel. 165



En el Certámen Internacional de Berna, creando su cóctel El Pato, ante la atención del jurado.



FIESTA BRAVA

(Proporción para 1 cóctel)

En una copa de champagne colocar una rodaja de limón y hasta la mitad hielo molido; luego verter:

30 g. de caña seca

20 g. de bitter rojo

30 g. de vino quinado

20 g. de jerez

10 gotas de licor de menta

Servir con una corteza de naranja. Beber con 2 pajitas.

FLORENCIA (FERNANDO GOYENECHÉ)

(Proporción para 1 cóctel)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 30 g. de jugo de pulpa de durazno
- 20 g. de jugo de pomelo
- 20 g. de jugo de naranja
- 50 g. de aguardiente de Catamarca
- 10 g. de kirsch
- 10 g. de maraschino

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en vaso cónico con una rodaja de limón y media rodaja de naranja.

HURRY UP

Según los entendidos, este cóctel, que es nuevo, va en camino de convertirse en un clásico del arte del buen beber internacional: tuve el placer de crearlo en Londres, en el año 1954, mientras yo estaba al frente del Pabellón de Degustación de Bebidas y Licores Argentinos en la feria Olimpia, y en donde, con bebidas argentinas únicamente, durante los días de la feria, preparé cócteles para setenta u ochenta mil personas, aproximadamente.

En una de las cordiales visitas que hizo el embajador argentino al Pabellón Argentino, vino acompañado del hijo del estadista británico Lloyd George, al que tuvo la amabilidad de presentarme.

Muy delicadamente, por cierto —con verdadera diplomacia— me sugirió el embajador que diera permanencia en el recuerdo a la entrevista que se desarrollaba con tan grata cordialidad, creando un trago que pusiera un feliz remate a la misma. Así nació HURRY UP.

Siempre he sostenido que el cóctel, el legítimo cóctel, es producto de la inspiración del momento. El "Hurry up" es una prueba de ello. Todos los que lo probaron esa noche estuvieron de acuerdo en que era excelente.

Días después me dijo un conocedor: "Hurry up" llegará a viejo y seguirá siempre joven. Tiene la prestancia de los cócteles que se convierten en "clásicos".

El tiempo y los buenos bebedores lo dirán...



Lloyd George (h.), su esposa y el embajador argentino en Gran Bretaña, probando el Hurry Up.

HURRY UP!

(Proporción para 1 cóctel)

En vaso cónico de unos 200 g. de capacidad colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado, $\frac{1}{2}$ rodaja de naranja, 1 rodaja de pepino con su cáscara y 2 cerezas; luego verter:

- 100 g. de ron
- 20 g. de licor de vainilla
- 20 g. de crema de coñac

En la parte superior agregar 10 gotas de kirsch y 10 gotas de bitter rojo con una corteza de limón. Beber con 2 pajitas.

LA FIRMEZA

En vaso cónico colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado con ½ rodaja de naranja, 2 cerezas, 1 terrón de azúcar y 4 gotas de Bitter Angostura; luego verter:

- 100 g. de ron blanco
- 30 g. de jugo de pulpa de ananá
- 4 ó 5 gotas de kirsch
- 4 ó 5 gotas de bitter rojo

Beber con 2 pajitas.

LA LLEGADA

En vaso de whisky colocar 4 ó 5 trozos de hielo, 1 rodaja de naranja y 1 corteza de limón en forma de espiral; luego verter:

- 10 g. de apricot brandy
- 20 g. de jerez
- 30 g. de vermouth blanco tipo americano
- 40 g. de vino quinado
- 40 g. de caña seca

Beber con 2 pajitas.

MELÓN MACHADO (Hermanos Ávalos)

(Para 2 personas. Cóctel doble)

Sacar la pulpa de un melón grande para hacer jugo y colocar dentro del melón 10 trozos de hielo del tamaño de una nuez.

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 60 g. de pulpa de melón
- 40 g. de vermouth tipo francés
- 150 g. de aguardiente de Catamarca
- 80 g. de dry gin
- 50 g. de jugo de naranja
- 20 g. de licor amarillo

Batir durante 1 ½ minutos y verter el contenido de la coctelera en el melón con su hielo. Beber con 2 pajitas.

MITAD Y MITAD

En vaso de whisky colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 rodaja de naranja y 1 corteza de limón en forma de espiral; luego verter:

60 g. de vermouth tipo torino

60 g. de ron

Beber con 2 pajitas.



MOSQUETERO

En vaso de whisky colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado, 1 cuadrado de azúcar, 4 ó 5 gotas de Bitter Angostura, 1/2 rodaja de naranja y 1 cereza; luego verter:

20 g. de apricot brandy

30 g. de coñac

20 g. de jerez

Completar con champagne seco. Beber con 2 pajitas.

PORTORRIQUEÑO

En vaso cónico colocar 4 trozos de hielo picado con una rodaja de naranja y 2 cerezas; luego verter:

20 g. de curaçao triple sec

4 gotas de Bitter Angostura

30 g. de vermouth tipo francés

60 g. de dry gin

4 ó 5 gotas de kirsch

4 ó 5 gotas de bitter rojo

Beber con dos pajitas.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

SALUDOS ONCE

En vaso alto cilíndrico, de los que se usan para beber whisky, colocar hielo picado hasta la mitad del vaso; luego verter directamente por el costado del vaso:

- 30 g. de licor de banana
- 30 g. de licor Kermann verde
- 50 g. de coñac
- 4 ó 5 gotas de jarabe de granadina

Completar con champagne seco agregando tres frutillas naturales.

SOLDADO DE LEVITA

Rodeados por un selecto grupo de artistas y residentes de la colonia mejicana, LOS RANCHEROS, el prestigioso trío de cantantes, festejaban el extraordinario éxito que momentos antes habían obtenido en su *début* en una sala céntrica. En medio de la entusiasta alegría de sus amigos y simpatizantes, no vacilaron Los Rancheros en pedirme un trago que festejara y recordara perennemente tan amable y feliz momento. Preparé entonces este trago de "tiro largo", al que puse el nombre de la canción que habían hecho conocer y que en contados instantes se hizo famosa en Buenos Aires: "Soldado de levita".

Los Rancheros, luego de haber gustado la combinación, invitaron con ella a todas sus amistades presentes.

"Soldado de levita" ha cumplido ya más de diez años. He tenido el placer de hacerlo gustar en distintos países del mundo, y la opinión de todos ha sido, para placer mío, siempre la misma: ¡Excelente!

SOLDADO DE LEVITA

En un vaso de whisky colocar hasta la mitad trocitos de hielo picado y 3 frutillas; luego verter:

- 50 g. de dry gin
- 30 g. de jerez
- 40 g. de coñac
- 30 g. de vermouth tipo torino
- 4 ó 5 gotas de maraschino
- 4 ó 5 gotas de licor de guinda

Servir con una corteza de naranja y una corteza de limón en el borde del vaso. Beber con 2 pajitas.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

3 DE CABALLERÍA

En vaso cilíndrico de 250 g. colocar en forma de espiral la corteza de un limón y 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

30 g. de coñac

30 g. de ron blanco

Completar el vaso con ginger ale y un chorrito de Pernod.

TU NOMBRE

En vaso cónico colocar 4 ó 5 trozos de hielo, 1 rodaja de naranja y 2 cerezas; luego verter:

20 g. de curaçao triple sec

4 ó 5 gotas de Bitter Angostura

30 g. de vermouth tipo francés

60 g. de dry gin

4 ó 5 gotas de maraschino

4 ó 5 gotas de bitter rojo

Servir con una corteza de limón. Beber con 2 pajitas.

VENTAJA APRECIABLE

En vaso de whisky colocar 3 ó 4 trozos de hielo picado, 1 rodaja de limón y 1 corteza de limón en forma de espiral; luego verter:

50 g. de vermouth tipo torino

50 g. de vermouth tipo francés

10 g. de apricot brandy

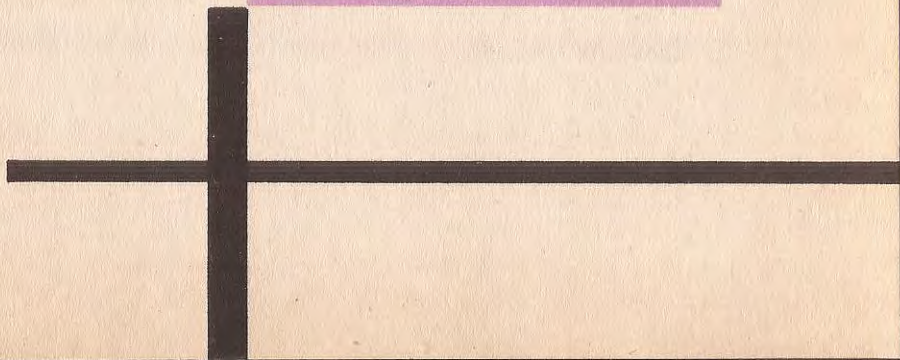
10 g. de bitter rojo

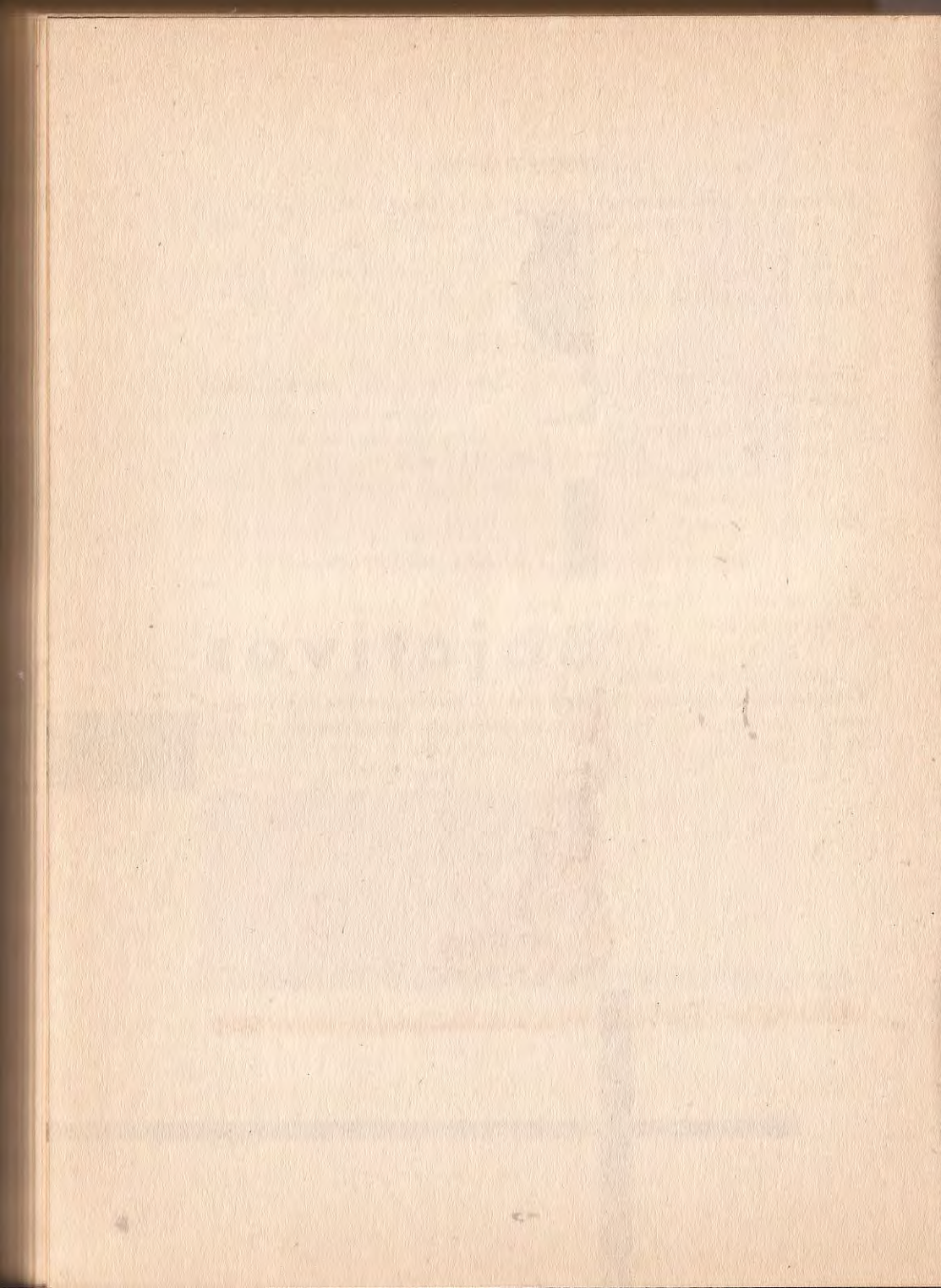
Beber con 2 pajitas.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.



bajativos





APRÈS-DÎNER

En copa cónica colocar 2 trozos de hielo picado; luego verter:

50 g. de licor de menta blanco

30 g. de licor Kermann verde

10 g. de fernet

Beber con 2 pajitas.

BRIGADIER

En copa flauta colocar hasta la mitad hielo bien molido; luego verter:

50 g. de peppermint

30 g. de licor de Kermann amarillo

20 g. de coñac

10 g. de fernet

Beber con pajitas.

CONTIGO (HUGO MIDRI PEREIRA)

En copa cónica colocar 2 ó 3 trozos de hielo; luego verter:

30 g. de licor de crema de cacao

20 g. de coñac

20 g. de cherry brandy

Completar la copa con crema de leche y servir con una cereza atravesada por un palillo y colocada en forma de puente sobre el borde de la copa.



Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

CHANCHO RENGO

En copa de coñac, previamente entibiada con agua caliente, colocar 2 cuadraditos de azúcar con 10 gotas de cherry brandy; luego agregar:

- 30 g. de coñac
- 20 g. de licor monastique

Beber con 2 pajitas.

DON JUAN

En un vaso barril colocar hielo molido hasta la mitad del vaso; luego verter:

- 20 g. de licor de menta blanco
- 20 g. de licor de menta verde
- 50 g. de coñac
- 4 ó 5 gotas de fernet

Beber con 2 pajitas.

MANOLIO

En copa cónica colocar 3 trozos de hielo picado; luego verter:

- 30 g. de licor de menta blanco
- 20 g. de licor Kermann verde
- 1 chorrito de fernet

Beber con 2 pajitas.

PIRINEO

En copa flauta colocar hielo hasta la mitad de la copa; luego verter:

- 40 g. de anís seco
- 10 gotas de jarabe de granadina
- 20 g. de Pernod
- 30 g. de coñac

Beber con 2 pajitas.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.





SANS-SOUCI

En copa flauta colocar hielo molido hasta la mitad de la copa; luego verter:

40 g. de coñac

60 g. de Grand Marnier

En la parte superior colocar un cuadradito de azúcar empapado en cherry brandy. Beber con 2 pajitas.

SUAVECITO

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

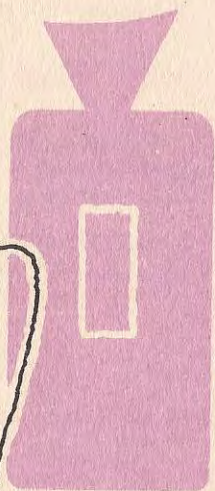
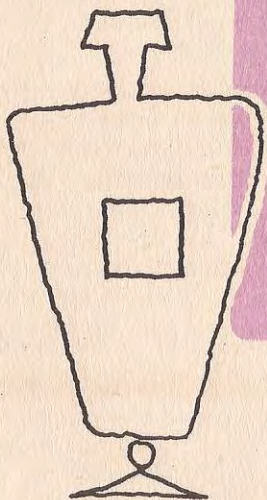
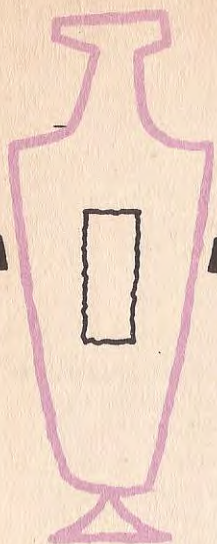
20 g. de licor amarillo

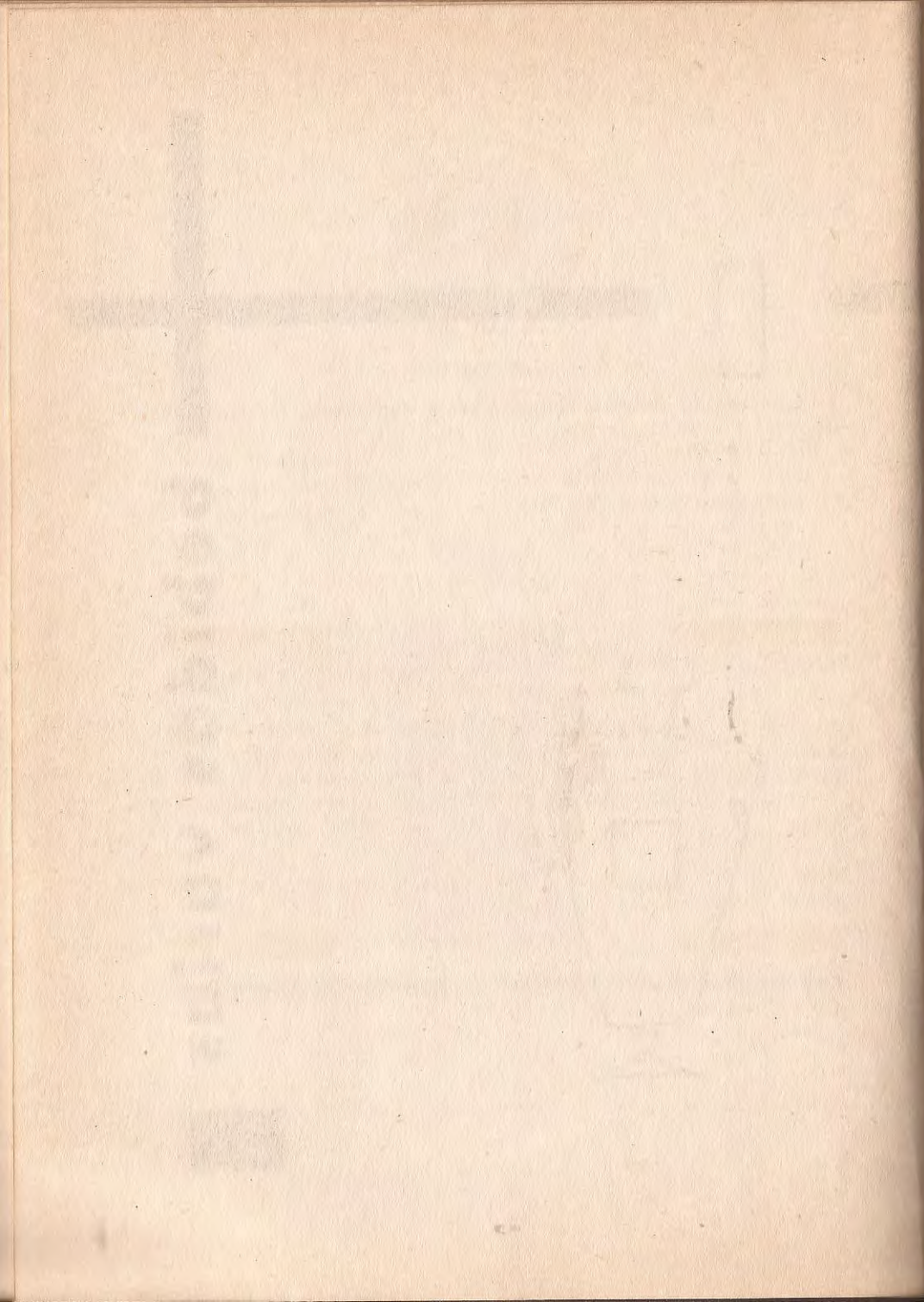
30 g. de dry gin

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica en la cual se ha colocado previamente hielo molido hasta la mitad, 20 g. de maraschino y 10 gotas de jarabe de granadina agregando, por medio de una cucharilla de plata colocada en forma de puente, 20 g. de ron blanco en la parte superior.

Las fórmulas de esta página son adecuadas para un solo cóctel.

bebidas varias







AS DE PIQUE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de Old Tom gin
- 50 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de licor amarillo
- 10 g. de licor de crema de cacao
- 10 g. de pepermint

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica con una pizquita de canela molida.

BENTEVEO

(Dedicado al señor Fred Friede, presidente de la Deutsche Barkeeper Union, E. U.)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, 1 huevo (clara y yema) y 1 cucharada grande de azúcar molida; luego verter:

- 60 g. de cherry brandy
- 20 g. de Grand Marnier
- 60 g. de coñac

Batir bien durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica con una corteza de naranja rallada.

CALINGASTA

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 100 g. de Calvados
- 70 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de licor de vainilla

Refrescar bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

COPETUDO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 clara de huevo; luego verter:

- 50 g. de Pernod
- 80 g. de Calvados
- 40 g. de Grand Marnier

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne.

EL CATAMARQUEÑO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, una cucharadita de azúcar molida y una clara de huevo; luego verter:

- 120 g. de aguardiente de Catamarca
- 30 g. de jugo de limón
- 20 g. de curaçao triple sec

Batir fuertemente durante 2 minutos y servir con toda su espuma en copa cilíndrica.

GRAN PARANÁ

(Dedicado al señor Rudolph Slavick, presidente de la Asociación de Barmans de Francia)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 90 g. de vermouth tipo francés
- 50 g. de coñac
- 50 g. de Calvados
- 10 g. de apricot brandy

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica.

HI CÓCTEL

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de vodka
- 30 g. de Calvados
- 60 g. de Old Tom gin
- 10 gotas de Pernod

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza.

ISLERO (LUCAS DEMARE)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 yema de huevo; luego verter:

- 80 g. de jerez
- 40 g. de caña seca
- 20 g. de licor de crema de cacao
- 10 g. de licor amarillo

Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida.

KITTY FOYLE (LUISITA VEHL)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 70 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de coñac
- 80 g. de guindado

Batir bien durante 2 minutos y servir en copa flauta con una cereza atravesada por un palillo.

LALA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y una rodaja de limón; luego verter:

- 50 g. de licor de huevo
- 30 g. de cherry brandy
- 30 g. de licor amarillo
- 90 g. de caña seca

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

LEVI CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 yema de huevo y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:

- 50 g. de ron blanco
- 70 g. de aguardiente de Catamarca
- 30 g. de crema de leche fresca

Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta con una pizquita de nuez moscada rallada.

MANGUCHO

(Proporción para 1 cóctel)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos, de hielo picado y 1 corteza de naranja; luego verter:

- 20 g. de bitter rojo
- 30 g. de caña seca
- 20 g. de jerez
- 30 g. de vino quinado
- 10 gotas de licor de menta verde

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne en la cual se ha colocado previamente hielo bien molido, agregando una rodaja de limón.



MERENGUE CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de cherry brandy
- 50 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de Calvados
- 50 g. de coñac

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una pizquita de canela molida en la parte superior.

MISTINGUETTE

(Proporción para 1 cóctel)

En copa flauta colocar hielo molido hasta la mitad de la copa; luego verter:

- 20 g. de apricot brandy
- 50 g. de licor Kermann verde
- 40 g. de coñac
- 10 g. de jarabe de granadina

Estas bebidas hay que verterlas por el borde de la copa, de modo que no se mezclen. Beber con 2 pajitas.

PALENQUE CÓCTEL

(Proporción para 1 cóctel)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

30 g. de caña seca

20 g. de licor de cereza

20 g. de jerez

Batir fuertemente durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta completando con sidra.

POPE (CONCADO)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

50 g. de licor monastique

50 g. de vermouth blanco tipo americano

60 g. de Calvados

40 g. de whisky

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cónica con una cereza.

RÍO DE LA PLATA (SEBASTIÁN PICCHI)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

80 g. de jugo de pomelo

50 g. de jugo de pulpa de ananá

60 g. de Old Tom gin

10 g. de apricot brandy

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica agregando 10 gotas de jugo de grosella natural.

RÍO LIMAY

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

60 g. de jugo de pulpa de ananá

40 g. de ron

50 g. de vermouth blanco tipo americano

50 g. de Old Tom gin

10 gotas de limón.

Batir fuertemente durante 2 minutos y servir en copa de champagne.

SKÄL

Siempre he sostenido que mis cócteles, y muchos de los que crean los barmans profesionales, verdaderamente enamorados de su profesión, son fruto de "la inspiración del momento". Y éste es el caso del "Skäl", que tuve el honor y el placer de crear y dedicar al Príncipe Bernardotte de Suecia.

Tuvo lugar en circunstancias en que el distinguido personaje visitaba la Feria de Anuga, en Colonia, y en la que yo estaba frente al stand dedicado a productos y bebidas argentinos. El príncipe, en compañía del embajador argentino, llegó hasta nuestro pabellón y se interesó por nuestros productos. Pidió que se le obsequiara un paquete de yerba mate, a la que demostró conocer y apreciar sus cualidades como infusión estimulante. Luego se interesó por los alcoholes argentinos, y entre ellos, mostrándose gratamente sorprendido por su cualidad y pureza, por nuestro famoso aguardiente catamarqueño. Deseoso de corresponder a sus amables conceptos y a su interés hacia nuestra patria, le pedí autorización para crear un cóctel en su honor y dedicárselo. Así nació el cóctel "Skäl", cuyo nombre en sueco significa salud y es la fórmula clásica de salutación y cordialidad al beber.



SKÁL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de aguardiente de Catamarca
- 20 g. de jugo de limón
- 30 g. de Cointreau
- 50 g. de dry gin

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una corteza de limón rallada.

SAN ALBERTO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 30 g. de cherry brandy
- 100 g. de coñac
- 40 g. de curaçao triple sec
- 10 gotas de jugo de limón
- 20 g. de licor de vainilla

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

SOL DE AMBATO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 durazno hecho papilla; luego verter:

- 100 g. de aguardiente de Catamarca
- 4 ó 5 gotas de bitter orange
- 40 g. de jugo de pomelo
- 10 g. de jarabe de granadina

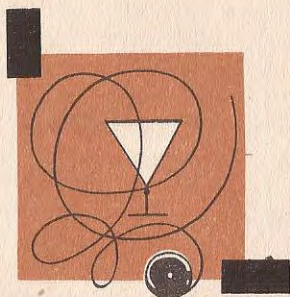
Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta.

TACO NORTEÑO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 60 g. de vermouth tipo francés
- 30 g. de licor de crema de cacao
- 10 g. de jugo de limón
- 100 g. de aguardiente de Catamarca

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.



YO-YO

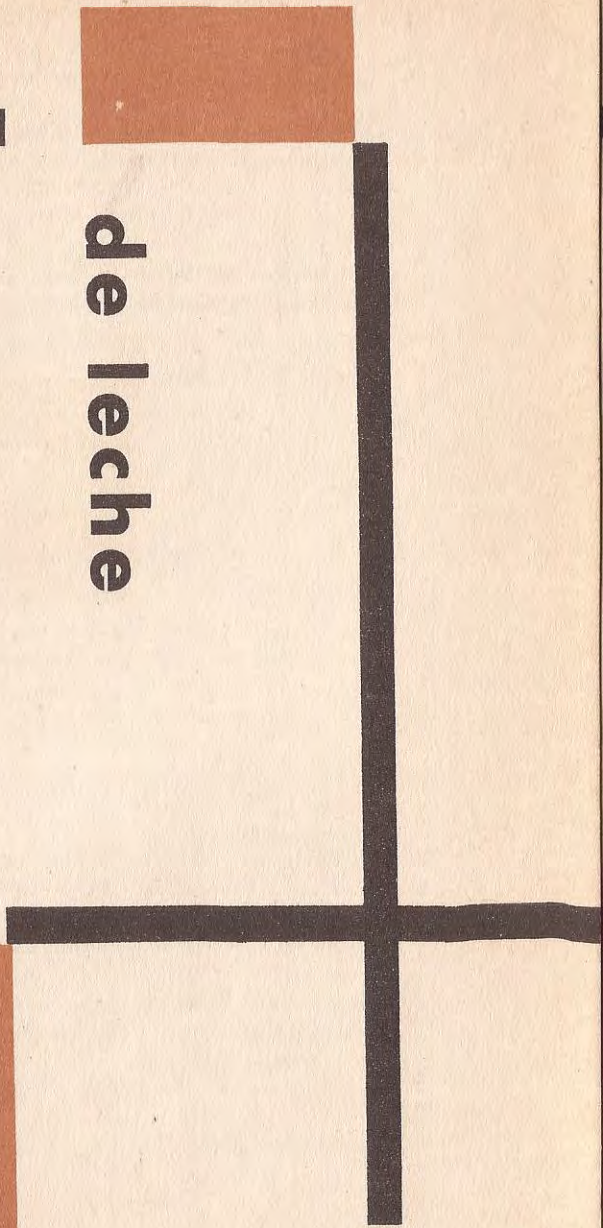
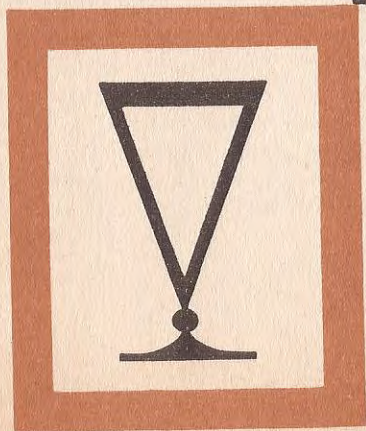
En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

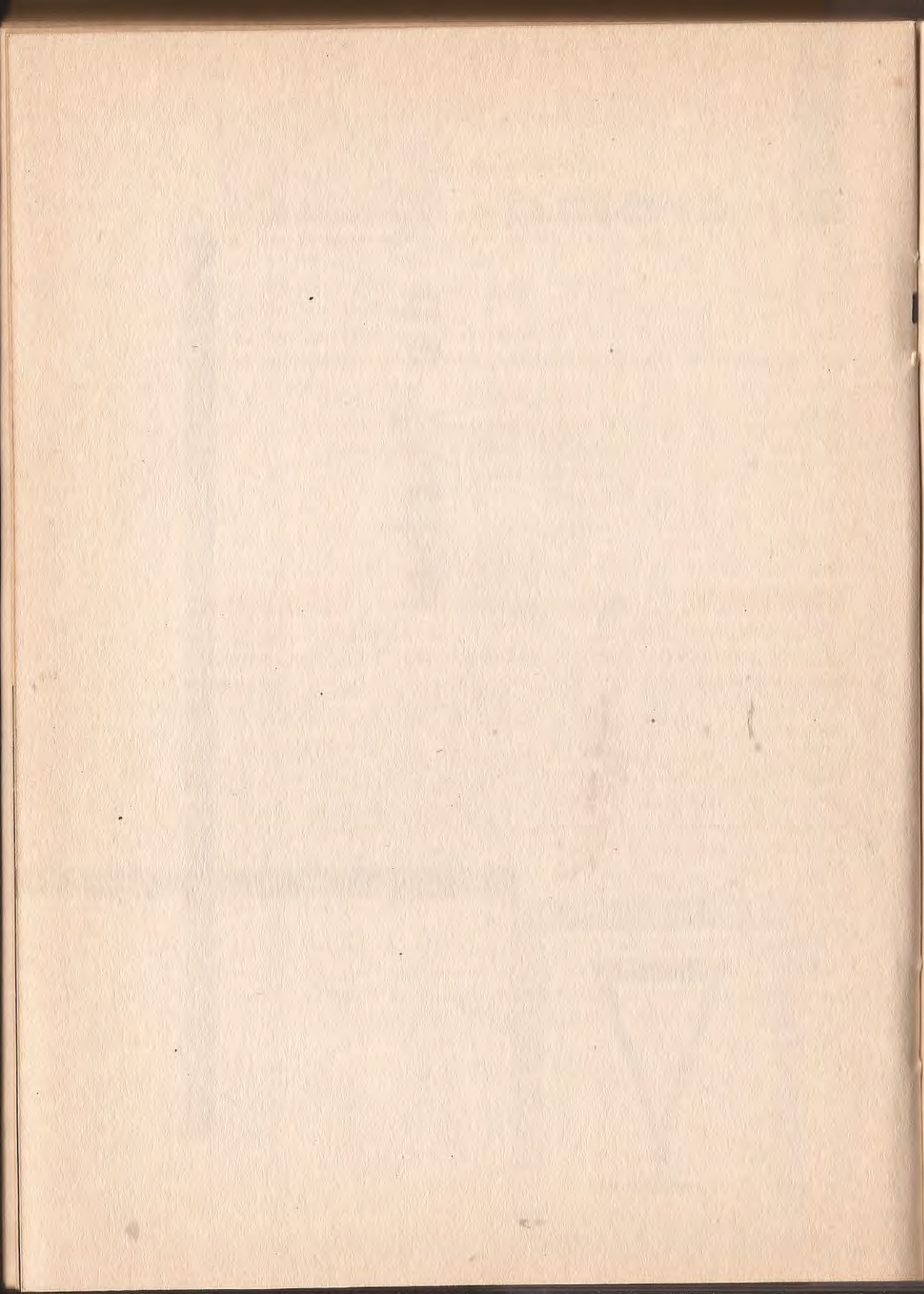
- 50 g. de jerez
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de vermouth blanco tipo americano
- 20 g. de jarabe de granadina
- 30 g. de Old Tom gin
- 10 gotas de jugo de limón

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa de champagne.

crema

de leche





ANIVERSARIO

(Proporción para 1 cóctel)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

20 g. de coñac

50 g. de cherry brandy

20 g. de crema de leche

Refrescar durante 1 minuto y servir en copa cilíndrica completando con champagne seco y agregando una cereza atravesada por un palillo.

CACHETE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

50 g. de crema de leche fresca

50 g. de curaçao triple sec

50 g. de curaçao rojo

50 g. de coñac

Batir bien durante 1 1/2 minutos y servir en vaso cilíndrico.

DIRÁS CÓMO FUÉ

En mi barcito de la calle Maipú encontraron siempre amable acogida los artistas extranjeros, y en su ambiente, lleno de simpatía, no sólo ellos pasaron momentos felices, sino que en más de una ocasión me proporcionaron la inspiración que me hiciera crear fórmulas de cócteles que tuvieron gran éxito. "Noblesse oblige".

Recuerdo una de aquellas amables veladas en el "Pichín Bar". Varios artistas mejicanos: Chucho Martínez Gil, Pedro Vargas, Los Rancheros, Ana María González, y un grupo de amigos argentinos, estaban agasajando a otra artista que acababa de tener un clamoroso *début* en el teatro y la radio: ELVIRA RÍOS. Lógicamente, la amabilidad de los concurrentes les hizo pedirme un trago especial que recordase el triunfo de Elvira, y diera permanencia en su espíritu al amable momento que estaban pasando.

Ni corto ni perezoso, yo, que llevaba en mi alma todo el color, toda la maravillosa sugestión de sus canciones, pues había asistido a su *début*, preparé rápidamente una copa y se la hice probar...

Y Elvira, encantada, luego de haberla saboreado, me preguntó con su manera tan personal:

—¡Oye Pichín...! ¡Esto es delicioso...! ¿Me dirás cómo fué... y cómo se llama?

Fué instantáneo. Comprendí también, en un segundo, que la inocente pregunta de Elvira había bautizado el cóctel.

Han pasado muchos años ya desde ese delicioso momento. Miles de personas han probado este trago mío, fruto como todos los que he hecho, de la inspiración del momento... Y muchas de ellas me preguntan: Oiga Pichín... ¿Me dirá cómo fué...?

DIRÁS CÓMO FUÉ

(Proporción para 1 cóctel)

En coctelera de vidrio o recipiente que haga las veces de tal colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

40 g. de Grand Marnier

30 g. de dry gin

Refrescar y verter en una copa flauta en la que se han colocado previamente 3 trocitos de hielo; luego agregar por el borde o por el costado 10 gotas de granadina, 20 g. de curaçao rojo y 10 g. de licor Kermann verde.

Colocar en el borde de la copa en forma de puente una cucharilla de cabo largo y completar de llenar la copa con crema de leche fresca.

DOÑA PETRONA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

50 g. de crema de leche fresca

50 g. de licor monastique

50 g. de coñac

50 g. de licor de vainilla

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta agregando un chorrillo de cherry brandy, un chorrillo de licor Kermann verde y en la parte superior una pizquita de nuez moscada rallada.

MALAMBO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 10 g. de jugo de limón
- 40 g. de curaçao dulce
- 50 g. de crema de leche fresca
- 40 g. de crema de coñac
- 40 g. de caña seca
- 20 g. de jarabe de granadina

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

NO ME OLVIDES

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de curaçao dulce
- 60 g. de oporto
- 30 g. de curaçao triple sec
- 50 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de jerez

Batir bien durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

PALAPALA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado; luego verter:

- 70 g. de coñac
- 20 g. de apricot brandy
- 30 g. de pulpa de durazno
- 30 g. de licor de vainilla
- 50 g. de crema de leche fresca

Batir durante 2 minutos y servir en copa flauta.

RICO TIPO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 70 g. de licor de menta verde
- 70 g. de dry gin
- 60 g. de crema de leche fresca

Batir enérgicamente durante 2 minutos y servir en copa cilíndrica.

SANTA MARTA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de licor de huevo
- 50 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de cherry brandy
- 50 g. de dry gin

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cilíndrica.

TITA MERELLO CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

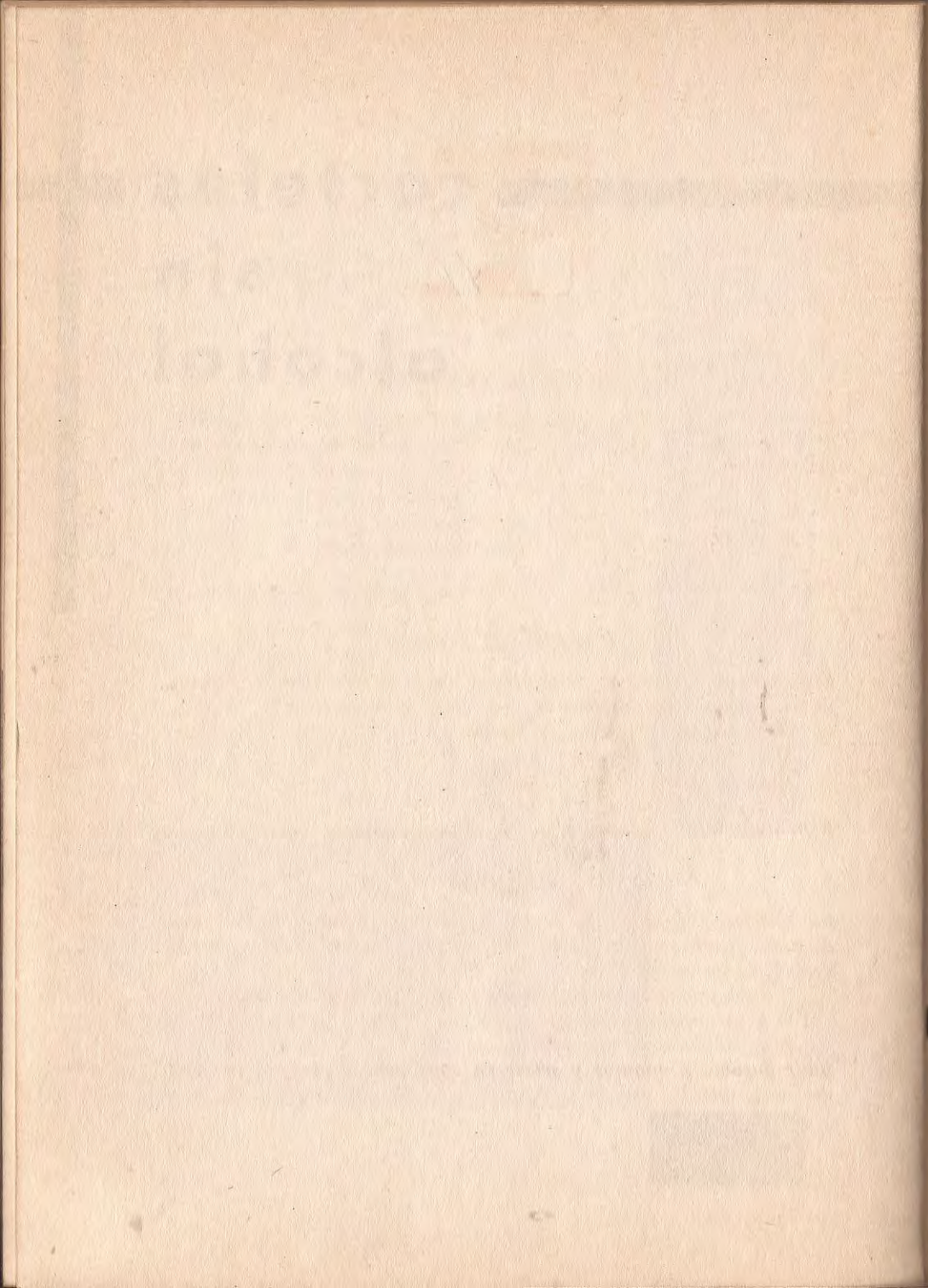
- 70 g. de coñac
- 50 g. de licor monastique
- 20 g. de licor de crema de cacao
- 60 g. de crema de leche fresca

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa flauta con una cereza atravesada por un palillo.



**cócteles
sin
alcohol**







BIBERÓN CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 banana hecha papilla; luego verter:

- 50 g. de jugo de naranja
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 30 g. de crema de leche fresca
- 20 g. de jugo de grosella

Batir enérgicamente durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

CAPERUCITÁ ROJA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de jugo de pulpa de ananá
- 70 g. de jugo de tomate
- 50 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de jugo de grosella natural

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

CARIOCA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 huevo entero (clara y yema); luego verter:

- 1 cucharadita de azúcar molida disuelta en 20 g. de agua.
- 100 g. de jugo de naranja
- 30 g. de licor de crema de cacao

Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica con una pizquita de canela molida.

CARLITOS

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de jugo de tomate
- 60 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de jarabe de granadina
- el jugo de $\frac{1}{2}$ limón

Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa cilíndrica.

COLIBRÍ

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de jarabe de granadina
- 20 g. de refresco de chuffa
- 100 g. de jugo de pomelo
- 40 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de agua natural

Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa flauta.

COPETE ROJO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 50 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de jugo de tomate
- 30 g. de jarabe de granadina
- 50 g. de pulpa de frambuesa
- 20 g. de agua natural

Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa cilíndrica.



CORAZÓN DE LEÓN (Proporción para 1 cóctel)

En vaso de whisky colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado y 1 rodaja de naranja; luego verter:

- 30 g. de jugo de grosella natural
- 20 g. de pulpa de frutilla
- 50 g. de jugo de naranja

Completar con soda y beber con 2 pajitas.

CHANGUITA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de jugo de tomate
- 10 g. de jugo de limón
- 30 g. de jarabe de granadina
- 50 g. de jugo de naranja
- 30 g. de jerez

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

FOSFORITO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de jugo de pulpa de damasco
- 80 g. de jugo de pulpa de ananá
- 50 g. de jugo de tomate
- 20 g. de refresco de grosella
- 30 g. de crema de leche fresca

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

GUNGA DIN

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de jarabe de granadina
- 50 g. de jugo de pomelo
- 30 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de agua natural
- el jugo de $\frac{1}{2}$ limón

Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa cónica.

GURICITO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:

- el jugo de $\frac{1}{2}$ limón
- 30 g. de jarabe de granadina
- 30 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de leche fresca

Batir bien durante 2 minutos y servir en vaso barril con una pizquita de canela molida.

LA VACA AURORA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 20 g. de jarabe de granadina
- 20 g. de refresco de chuffa
- 40 g. de jugo de pomelo
- 40 g. de jugo de pulpa de ananá
- 80 g. de leche fresca

Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa cónica.

OPA-OPA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado, 1 yema de huevo y 1 rodaja de limón; luego verter:

- 80 g. de jugo de pulpa de ananá
- 60 g. de jugo de naranja
- 20 g. de jarabe de granadina

Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa cónica.

PATRICIA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de jugo de pulpa de frambuesa
- 20 g. de jarabe de granadina
- el jugo de $\frac{1}{2}$ limón
- 80 g. de leche fresca

Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa cilíndrica con media rodaja de naranja.

PECHITO ROJO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 banana hecha papilla; luego verter:

- 100 g. de leche fresca
- 50 g. de pulpa de frutilla
- el jugo de $\frac{1}{2}$ limón
- 20 g. de jarabe de granadina

Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa cónica.

PEPIRÍ

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:

- 20 g. de jarabe de granadina
- el jugo de $\frac{1}{2}$ limón
- 50 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de pulpa de damasco

Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica.

PERIQUÍN

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 30 g. de jugo de pulpa de frutilla
- 30 g. de pulpa de damasco
- 30 g. de jarabe de granadina
- 30 g. de jugo de pomelo
- 80 g. de jugo de naranja

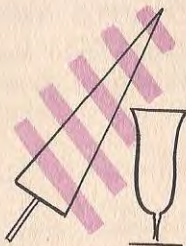
Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa flauta.

PÍO PÍO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez, 1 yema de huevo y 1 cucharada de azúcar molida; luego verter:

- 100 g. de leche fresca
- 50 g. de jugo de pulpa de durazno
- 20 g. de jarabe de grosella

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una pizquita de canela molida.



PIRULÍ

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de jugo de naranja
- 80 g. de jugo de tomate
- 20 g. de jarabe de granadina

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica. Antes de servir frotar el borde de la copa con una rodaja de limón, luego en un platillo en el que se ha colocado un poco de azúcar molida posar la copa boca abajo, para que el azúcar adhiriera a la parte húmeda con el limón.

PIWI (OSCAR FERRI)

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 80 g. de jugo de pulpa de frutilla
- 20 g. de jugo de limón
- 40 g. de jugo de pomelo
- 30 g. de jarabe de granadina
- 30 g. de jerez

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

PONCHO NEGRO

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 120 g. de jugo de pulpa de ananá
- 20 g. de jugo de grosella natural
- el jugo de $\frac{1}{2}$ limón
- 30 g. de vermouth blanco tipo americano
- 10 g. de agua natural

Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa cónica.

POPEYE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez y 1 yema de huevo; luego verter:

- 40 g. de jugo de grosella natural
- el jugo de $\frac{1}{2}$ limón
- 50 g. de crema de leche fresca
- 50 g. de jugo de pulpa de ananá

Batir durante 2 minutos y servir en copa cónica.

SATÁN

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 100 g. de leche fresca
- 50 g. de crema de leche fresca
- 30 g. de jarabe de granadina
- 20 g. de pulpa de frutilla

Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa cónica.

TELMITA

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

- 70 g. de jugo de pulpa de frambuesa
- 20 g. de jarabe de granadina
- 20 g. de crema de leche fresca
- 70 g. de leche fresca
- el jugo de $\frac{1}{2}$ limón

Batir durante 1 $\frac{1}{2}$ minutos y servir en copa cónica.

TERU-TERU

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

40 g. de crema de leche fresca

50 g. de pulpa de damasco

10 g. de jarabe de granadina

100 g. de jugo de naranja

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica con una pizquita de canela molida.

TORCACITA CÓCTEL

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

20 g. de refresco de chuffa

30 g. de refresco de grosella

30 g. de jugo de frutilla

120 g. de jugo de naranja

Batir durante 1 ½ minutos y servir en copa cónica.

TRIC Y TRAKE

En coctelera de plata o metal blanco plateado colocar 4 ó 5 trozos de hielo picado del tamaño de una nuez; luego verter:

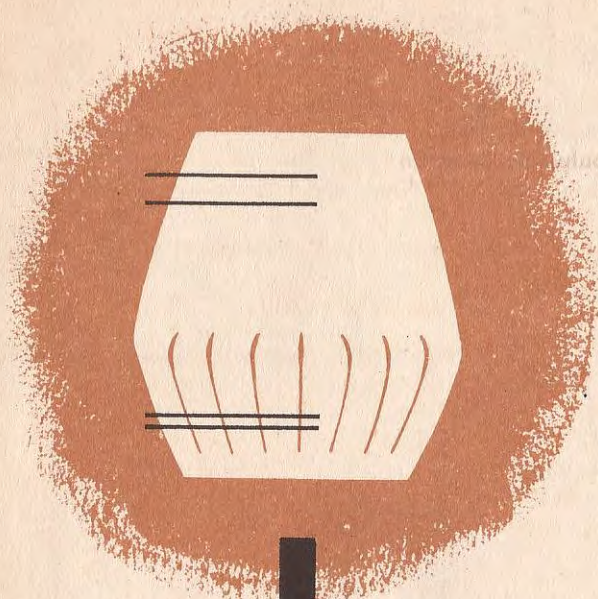
100 g. de jugo de naranja

30 g. de refresco de goma

el jugo de ½ limón

50 g. de jugo de pulpa de durazno

Batir durante 1 ½ minutos y servir en vaso cónico con una rodaja de limón.

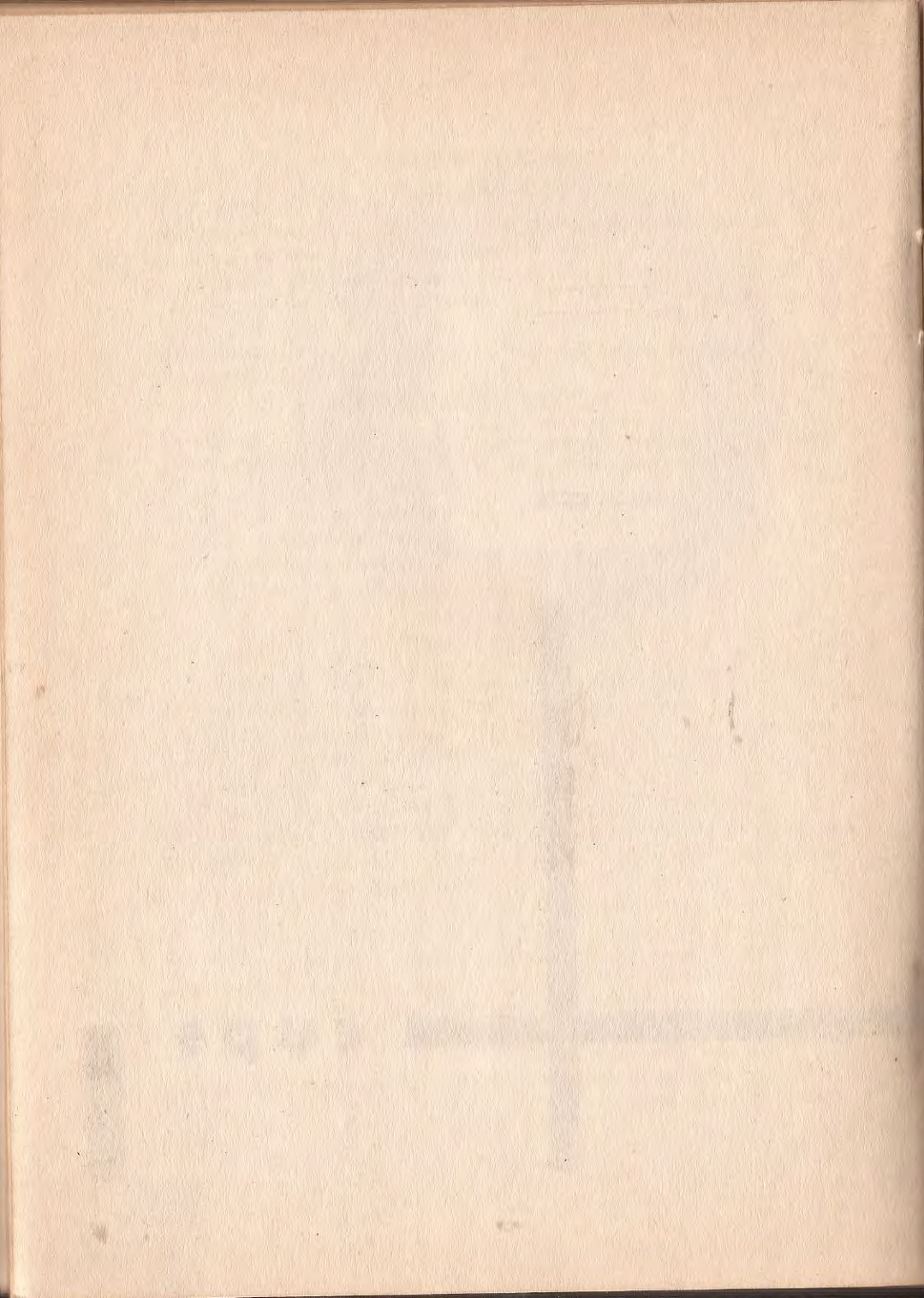


Aug 15 1978



cups





BUEN COMIENZO

(Para 10 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado, 4 ó 5 damascos en trozos, 1 corteza entera de limón, 4 rodajas de naranja con cáscara, 4 rodajas de limón con cáscara y 1 pomelo cortado en trozos pequeños; luego verter:

250 g. de curaçao orange

150 g. de maraschino

300 g. de coñac

300 g. de jerez

1 botella de champagne brut

Refrescar durante 3 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.



COPACABANA CUP

(Para 15 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 6 rodajas de ananá y 6 rodajas de pomelo con cáscara; luego verter:

500 g. de maraschino

500 g. de kirsch

250 g. de azúcar molida disuelta en 200 g. de agua

1 litro de café (en 2 litros de agua en primer hervor, echar 4 cucharadas de café molido; dejar enfriar 5 minutos y filtrar)

½ botella de agua mineral

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

CUYANA CUP

(Para 10 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado, 6 rodajas de ananá y 1 corteza entera de pomelo; luego verter:

- 50 g. de jugo de limón
- 150 g. de curaçao triple sec
- 500 g. de jerez
- 300 g. de jugo de pulpa de ananá
- 1 botella de champagne seco

Refrescar durante 3 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en copa cilíndrica.

CHAY BRANDY

(Para 20 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 1 corteza entera de limón, 6 rodajas de limón con cáscara, 1 cáscara de naranja perforada con 5 clavos de olor y 1 trozo de canela en rama; luego verter:

- 2 litros de té (en 2 litros de agua en primera ebullición echar 4 cucharadas grandes de té y dejar en reposo durante 5 minutos)
- 200 g. de azúcar disuelta en 200 g. de agua natural
- 400 g. de curaçao orange
- 600 g. de coñac
- ½ botella de agua mineral

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

FIN DE CURSO

(Para 12 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado, 4 rodajas de naranja, 10 damascos y 4 rodajas de ananá; luego verter:

- 300 g. de jugo de pulpa de frambuesa
- 250 g. de jugo de pulpa de ananá
- 250 g. de jarabe de granadina
- 100 g. de jugo de limón
- 1 ½ litros de leche fresca

Refrescar 5 minutos, revolver y servir en vaso barril.

FRUTA MACHADA

(Para 6 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 10 ó 15 trozos de hielo picado, 250 g. de fruta de estación cortada pequeña y 3 cucharadas de azúcar bien molida; luego verter:

50 g. de licor de vainilla

50 g. de kirsch

50 g. de curaçao orange

1 botella de vino Sauternes

Dejar en maceración durante 10 minutos y en el momento de servir en copa cónica añadirle hielo suficiente y 1/2 botella de agua mineral.

ITAL CLUB CUP

(Para 10 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 10 ó 15 trozos de hielo picado, 1 corteza entera de limón y 4 rodajas de naranja perforadas cada una con 3 clavos de olor; luego verter:

800 g. de vino quinado

500 g. de jerez

350 g. de caña seca

250 g. de apricot brandy

Refrescar durante 3 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en copa cilíndrica.

JARRA CUYANA

(Para 15 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 4 rodajas de naranja con cáscara, 4 rodajas de limón con cáscara y 3 duraznos cortados; luego verter:

200 g. de azúcar molida disuelta en 200 g. de agua natural

350 g. de maraschino

el jugo de 1 limón

150 g. de kirsch

2 botellas de litro de vino tinto

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

JARRA DE PARAMILLO

(Para 15 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 4 rodajas de ananá, 4 rodajas de naranja con cáscara y 1 corteza entera de limón; luego verter:

- 2 botellas de vino semillón
- 1/2 botella de agua mineral
- 300 g. de caña de durazno
- 200 g. de caña seca
- 100 g. de guindado
- 100 g. de jugo de limón

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.



JARRA DEPORTISTA

(Para 15 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 6 duraznos cortados, 8 rodajas de limón con cáscara y 1 corteza entera de limón; luego verter:

- 1 1/2 botellas de vermouth blanco tipo americano
- 1/2 litro de jugo de naranja
- 200 g. de jarabe de granadina
- 300 g. de curaçao dulce
- 1/2 botella de agua mineral

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

LOS AMORES

(Para 15 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 1 corteza de naranja en forma de espiral y 4 rodajas de limón; luego verter:

- 500 g. de jugo de pulpa de ananá
- 100 g. de jugo de pomelo
- 250 g. de coñac
- 250 g. de maraschino
- 1 botella de vino blanco seco
- 1 botella de champagne brut

Agregar una rama de hojas de laurel fresco, refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

LUJÁN DE CUYO

(Para 10 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado, 5 cucharadas de azúcar molida, 1 pomelo cortado en rodajas con cáscara, 1 cáscara de naranja y 1 corteza de pepino; luego verter:

- 1 botella de vino Sauternes
- 250 g. de ron
- 150 g. de jugo de pulpa de ananá
- 1 botella de champagne seco

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

MAREA BAJA

(Para 22 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 1/2 kilo de frutillas frescas, 1 rama de hojas de laurel fresco, 3 rodajas de pomelo con cáscara; luego verter:

- 1 botella de vermouth tipo francés
- 500 g. de dry gin
- 2 botellas de vermouth blanco tipo americano
- 300 g. de bitter rojo
- 300 g. de curaçao orange

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

MARÍA DEL PILAR

(Para 15 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 3 rodajas de pepino con cáscara, 1 corteza entera de pomelo y 1 pomelo cortado en trozos; luego verter:

- 1 botella de vermouth blanco tipo americano
- 1/2 botella de dry gin
- 1/2 botella de vermouth tipo torino
- 100 g. de jarabe de granadina
- 100 g. de curaçao dulce
- 400 g. de jerez

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

PAJARITO CRIOLLO

(Para 15 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 1 rama de laurel seco y 1 corteza de pomelo perforada con 6 clavos de olor; luego verter:

- 150 g. de jarabe de granadina
- 150 g. de refresco de ananá
- 200 g. de maraschino
- 300 g. de dry gin
- 150 g. de jugo de limón
- 1 botella de litro de vino blanco seco
- 1 botella de litro de agua mineral

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

PINKY

(Para 16 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado y 6 rodajas de pomelo con cáscara; luego verter:

- 900 g. de jugo de pomelo
- 800 g. de jugo de pulpa de grosella
- 350 g. de vermouth blanco tipo americano
- 200 g. de refresco de grosella
- 1 botella de agua mineral

Refrescar durante 5 minutos, revolver y servir en vaso cónico chico.



PONCHERA DIABÓLICA (SANTA MÓNICA)

(Para 22 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 6 duraznos cortados, 4 rodajas de limón con cáscara, 6 damascos cortados y 200 g. de frutilla fresca; luego verter:

3 botellas de vermouth blanco tipo americano

½ botella de vermouth tipo francés

½ botella de gin

100 g. de kirsch

200 g. de guindado

Refrescar durante 5 ó 10 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril. Antes de servir colocar en un platillo aparte 50 g. de ron y 1 rama de laurel seco y encenderlo colocando inmediatamente todo dentro de la ponchera.

PUÑADITO DE SAL

(Para 25 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 25 ó 30 trozos de hielo picado, 1 manzana cortada con cáscara, 1 pera cortada con cáscara, 4 rodajas de naranja con cáscara y 4 rodajas de limón con cáscara; luego verter:

1 ½ botellas de vermouth blanco tipo americano

300 g. de maraschino

500 g. de coñac

1 botella de vermouth tipo francés

300 g. de crema de coñac

1 botella de vino quinado

Refrescar durante 10 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

QUINCE ABRILES

(Para 20 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 300 g. de cerezas frescas, 6 rodajas de limón con cáscara, 6 rodajas de naranja con cáscara y 500 g. de pulpa de frutilla; luego verter:

2 botellas de vermouth blanco tipo americano

200 g. de jugo de limón

300 g. de refresco de grosella

100 g. de maraschino

1 botella de agua mineral

Refrescar durante 10 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

RÍO REVUELTO

(Para 12 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado, 2 duraznos cortados y 8 rodajas de limón con cáscara; luego verter:

500 g. de jugo de pulpa de ananá

1 botella de vino tipo Mosela

150 g. de maraschino

150 g. de coñac

1 botella de champagne brut

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en copa cónica.

SAUDADES

(Para 22 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 1 corteza de pomelo, 8 rodajas de naranja con cáscara, 8 rodajas de limón y 1 pomelo cortado en trozos; luego verter:

150 g. de azúcar molida disuelta en 200 g. de agua natural

300 g. de jugo de pomelo

100 g. de jugo de limón

300 g. de jugo de naranja

200 g. de jarabe de granadina

3 botellas de vermouth blanco tipo americano

300 g. de coñac

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en copa cónica.

SIDRA BORRACHA

(Para 10 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 15 ó 20 trozos de hielo picado y 250 g. de fruta cortada de la estación; luego verter:

- 400 g. de jerez
- 200 g. de ron
- 200 g. de maraschino
- 100 g. de jarabe de granadina
- 100 g. de jugo de limón
- 1 botella de litro de sidra

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso barril.

TERERÉ MISIONERO

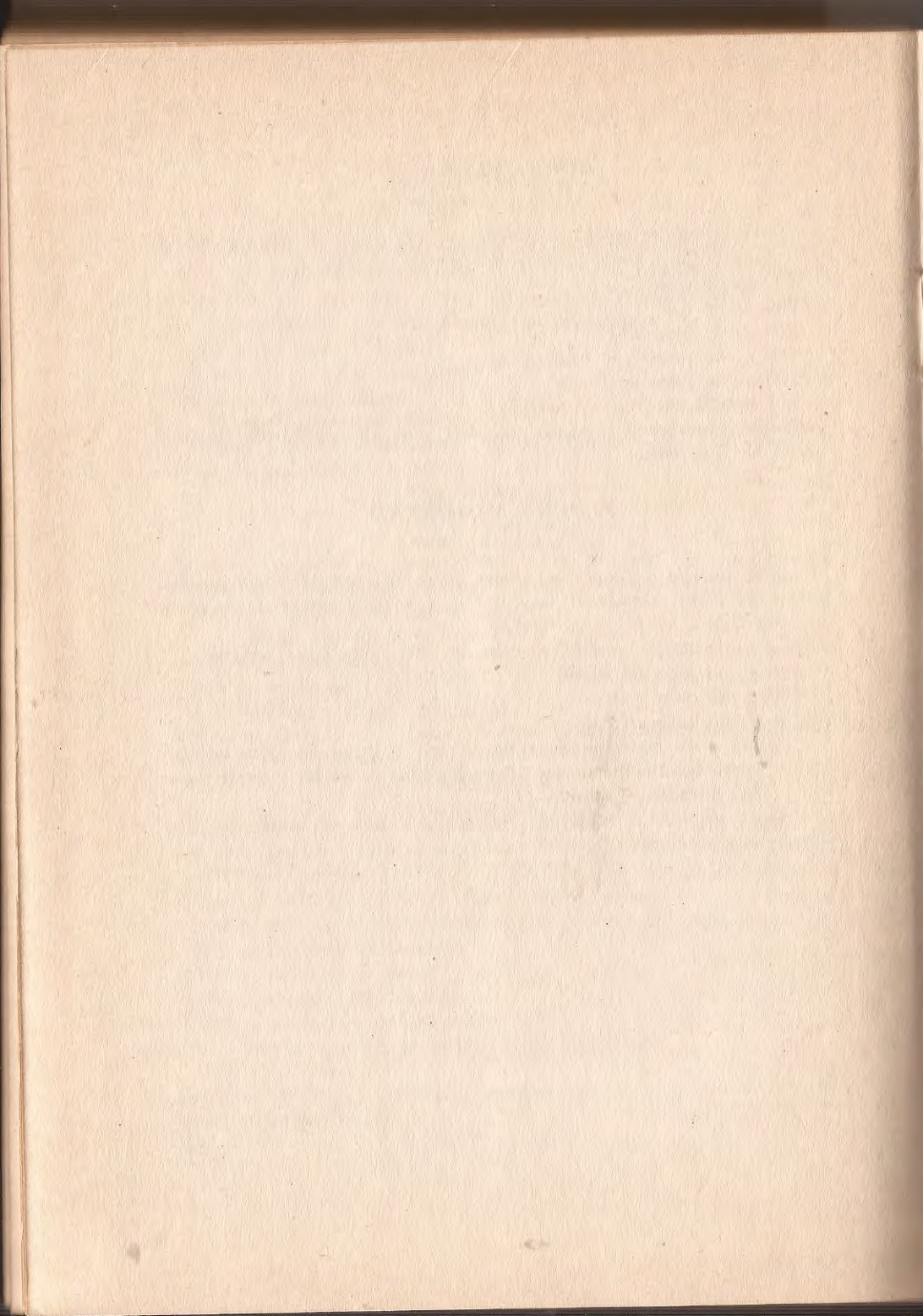
(Para 15 personas)

En jarra grande o ponchera colocar 20 ó 25 trozos de hielo picado, 300 g. de fruta cortada de la estación, 1 corteza entera de limón y 1 corteza de naranja; luego verter:

- 250 g. de azúcar molida disuelta en 200 g. de agua natural
- 100 g. de jugo de limón
- 400 g. de caña seca
- 250 g. de curaçao rojo

2 litros de mate cocido cargado (en 2 litros de agua en primera ebullición colocar 10 cucharadas de yerba y dejar reposar durante 10 minutos)

Refrescar durante 5 minutos, revolver con una cucharilla larga y servir en vaso cónico.



ÍNDICE

	<u>PÁG.</u>
<i>Dr. Tulio José Jacovela</i> : El cóctel considerado como una de las bellas artes	5
Indicaciones generales	9
Definición del cóctel	11
El cóctel, bebida de toda hora	12
Cuándo y cómo debe tomarse un cóctel	14
La correcta preparación de un buen trago requiere conocimientos indis- pensables	15
El paladar en el cóctel. Tragos dulces y secos	16
El barman	17
El arte de preparar el cóctel	18
Las proporciones en el cóctel	20
Tiempo y duración en la preparación del cóctel	21
Batido y enfriado o resfriado	23
El sabor en el cóctel	24
El color y el aroma en el cóctel	25
El aroma	26
Las bebidas, elemento básico en la preparación de un buen cóctel	27
El hielo, alma del cóctel	28
La fruta en el cóctel	29
Jugos de frutas en el cóctel	30
Incorporación de las especias en el cóctel	31
Los ingredientes o entremeses que acompañan al cóctel	32
La pajita o pajilla en el cóctel	34
Las bebidas y licores "difíciles"	35
Algo más sobre las bebidas: su conservación	37
Cócteles con huevos y crema de leche	38
El porqué de los nombres en el cóctel	39

NOTAS

<i>Dante de Palos</i> (Mariano de la Torre): El amor y el cóctel	65
<i>Wimpi</i> (Arturo Núñez García): La palabra "cocktail" originó en los efectos del "cocktail"	79
<i>Tía Merello</i>	91
<i>Abel Santa Cruz</i> : Quién más	99

DIBUJOS

<i>Blotta</i>	22
<i>Ferro</i>	36
<i>Blotta</i>	45
<i>Divito</i>	89
<i>Lobato</i>	105
<i>Fantasio</i>	113
<i>Toño Gallo</i>	142
<i>Ianiro</i>	151
<i>Mirco</i>	177
<i>Avagnina</i> Todos los otros dibujos y viñetas	
<i>Da Ronco</i>	

CÓCTELES

	<u>PÁG.</u>		<u>PÁG.</u>
A la Hora Señalada	103	Bagual	69
A lo Lejos	155	Bahiense	84
Aconcagua	117	Ballecito	84
Aconquija	69	Bajo el Cielo de Paris	155
Albardón	43	Baldi Cóctel	69
Alboroto	83	Baluarde	70
Aleluya	127	Baqueano	70
Almagro	117	Bariloche	156
Alta Gracia	69	Bebita	145
Amambay	117	Belmont Park	127
Amanecer	155	Benteveo	181
Amapola	43	Biberón Cóctel	197
América	127	Bichito de Luz	104
Amistoso	127	Biguá	163
Amour-Amour	145	Bina Cóctel	46
Andino	83	Bomba de Profundidad	118
Aniversario	191	Bon Voyage	47
Antaño	43	Borocotó Cóctel	47
Antártida	103	Bosque Alegre	146
Antesala del Infierno	44	Brigadier	175
Antillano	104	Bucanero	104
Apero	83	Buen Amigo	128
Apres-Diner	175	Buen Comienzo	207
Araucano	118	Buena Junta	128
Argentino	84	Buena Ventura	128
Arpe	46	Buena Vida	70
Artesano	118	Buscapié	85
As de Pique	181		
¡Ay, Acércate!	46	Caballito Rayado	163
Azuquita	46	Cachete	191

	<u>PÁG.</u>		<u>PÁG.</u>
Calingasta	181	Charabón	86
Calipso Cóctel	104	Chay Brandy	208
Canario Alegre	146	Che Bandoneón	119
Cancionero	48	Che-Che	52
Cañaverál	146	Chez Jack	86
Caperucita Roja	197	Chiche	106
Carancho	85	Cholo	130
Carapachay	85		
Caribe	105	Dandy	72
Caricias	48	Darío	156
Carillón Cóctel	48	Daulagiri	52
Carioca	197	Del Sur	106
Carlitos	198	Despedida	52
Carpintero	71	Después del Tango	156
Carretón	48	Destino	86
Catador	49	Dime que sí	130
Cencerro	71	Diosa Nocturna	107
César Borgia	85	Dirás cómo fué	192
Cette Petite	71	Dividendo	132
Cippolletti	71	Doble Ancho	164
Círculo Militar	163	Doble H	107
Ciriaquito	86	Don Cleptómano	157
Clarita	147	Don Federico	107
Clarito	50	Don Fidel	53
Cóctel del Día	50	Don Fulano	164
Colibrí	198	Don Juan	176
Colorado el 27	129	Don Lucas Cóctel	53
Colorinche	129	Don Mariano	72
Contigo	175	Don Paco	53
Contratiempo	50	Don Padilla	108
Copacabana Cup	207	Doña Petrona	192
Copete	51	Dos Gringos	72
Copete Rojo	198	Dringue Gin	53
Copetudo	182	Dulce Engaño	130
Corazón de León	199		
Corazonada	156	El Azteco	73
Corcovo	51	El Cairo	87
Coyita	129	El Cañadón	119
Cresta de Gallo	130	El Catamarqueño	182
Cuadrera	51	El Ciclón	132
Cuarta Brigada Aérea	164	El Correntino	120
Cumbre Nevada	147	El Cuando	87
Curuzú Cuatiá	106	El Curao	73
Cuyana Cup	208	El Che	54
		El Domador	87
Cha-Cha-Cha Cóctel	147	El Fogón	73
Chamamé	119	El Fuerte	73
Chancho Rengo	176	El Galán	54
Changuita	199	El Lazo	74

	<u>PÁG.</u>		<u>PÁG.</u>
El Machador	74	Jaque Mate	158
El más allá	165	Jardín de Invierno	57
El Pajuerano	54	Jarra Cuyana	209
El Pato	165	Jarra de Paramillo	210
El Penúltimo	120	Jarra Deportista	210
El Píal	157	Jupiteriano	91
El Plumerillo	157		
El Pueblero	55	Karma-Destino	109
El Rosario	87	Kitty Foyle	183
El Salvador	147		
El Si	132	La Atlántida	57
El Trébol	55	La Caba	74
El Tucumano	88	La Duda	92
En Carte en Baccarat	132	La Firmeza	169
Ensueño	133	La Llegada	169
Escalera al Cielo	88	La Tranquera	158
Escuela Naval	55	La Vaca Aurora	200
Estrella Federal	134	Lala	183
		León Cóctel	57
Fiesta Brava	166	Letizia	92
Fifth Avenue	148	Levi Cóctel	183
Fin de Curso	208	L'Hirondelle	149
Florencia	167	Limoges	149
Fosforito	199	Linterna Azul	135
Fruta Machada	209	Litoral Cóctel	74
Fuente de la Vida	148	Los Amores	211
Fuerza Aérea	134	Lucero	93
		Luján de Cuyo	211
Galante	108		
Galsanfe	148	Machadito	122
Ginebrino	56	Malambo	193
Gnomo Pimentón	108	Malicioso	58
Godoy Cruz	88	Mangucho	184
Gran Paraná	182	Manolio	176
Granadero	56	Manuelito	135
Gualeguay	90	Marciano	75
Guapito	56	Marea Baja	211
Guaymallén	134	María del Pilar	212
Gunga Din	200	Marie-Rose	158
Gurí Cóctel	121	Marina	93
Curicito	200	Medio Círculo	58
		Melón Machado	169
Hi Cóctel	182	Mensaje	135
Humahuaqueño	157	Mensajero de los Dioses	75
Hurry Up!	168	Merengue Cóctel	184
		Mirlo	149
Inspiración	90	Misionero	76
Intención	135	Miss Gladys	149
Invitación	90	Mistinguette	184
Islero	183		
Ital Club Cup	209		

	<u>PÁG.</u>		<u>PÁG.</u>
Mitad y Mitad	170	Poncho Negro	203
Mitsuko	109	Pont d'Avignon	94
Montonero	58	Pontevecchio	95
Mosquetero	170	Pope	185
Mr. Chips	76	Popeye	203
Nido de Hornero	76	Portesuelo	159
No me olvides	193	Portorriqueño	170
No Placé	136	Pretexto	78
No va más	93	Príncipe Antonio	60
Nogoyá Cóctel	59	Puente del Inca	95
Nunca más se supo	59	Pulpero	61
Nandú	122	Puntual	95
Opa-Opa	200	Puñadito de Sal	213
O'quí Bom!	159	Quichua	78
Oscarcito	77	Quince Abriles	214
Pablito	59	Quinta el Tres	137
Pajarito Cardenal	77	Rama Florida	137
Pajarito Criollo	212	Ranchero	150
Pala-Pala	193	Rastreador	110
Palenque Cóctel	185	Red Tulip	61
Pam-Pam	136	Reencuentro	61
Parque de Diversiones	136	Remanso	62
Parnaso	77	Rico Tipo	193
Pasatiempo	77	Río Colorado	110
Pasional	159	Río de la Plata	185
Patricia	201	Río Limay	185
Patricia Palmer	60	Río Revuelto	214
Paysandú	94	Romance	96
Pechito Rojo	201	Rondalla	137
Pelele	110	Rosa de Once	96
Pepirí	201	Sabrosito	137
Peregrino	78	Saludos Once	171
Periquín	201	Salteño	138
Petirrojo	60	San Alberto	187
Pico Alto	159	San Benito	138
Pichimahuida	60	San Eduardo	160
Piedra Blanca	122	San Ignacio Cóctel	62
Piloto	122	San Luis	138
Pinky	212	Sans-Souci	178
Pío-Pío	202	Santa Anita	123
Pirineo	176	Santa Clara	62
Pirulí	202	Santa Inés	63
Piwi	202	Santa Marta	194
Pom-Pom	94	Satán	203
Ponchera Diabólica	213	Saudades	214
		Secretos	152

	<u>PÁG.</u>		<u>PÁG.</u>
Se Va... Se Va	139	Tres de Caballería	172
Sidra Borracha	215	Trianón	64
Skál	187	Tric y Trake	204
Sol de Ambato	187	Triunfo	160
Solamente una Vez	150	Tropero	140
Soldado de Levita	171	Tu Nombre	172
Stop	78	Tulio Cóctel	111
Suavecito	178	Tupungato	97
Supersónico	152		
		Universal	97
T. V. Cóctel	123	Urundel	97
Taco Norteño	188		
Tacuara	123	Valdivia	98
Tacuarembó	139	Vanidad	98
Tambito	63	Vasquito	140
Tarrarí Cóctel	139	Ventaja Apreciable	172
Taura	111	Venus	64
Telmita	203	Veranito	64
Tereré Misionero	215	Vianini Cóctel	111
Teru-Teru	204	Vida Nocturna	112
The Flying Dutchman	80	Vidalita	98
Tijereta	139	Villaguay	114
Tiro Largo	63	Vincha Rosada	114
Tita Merello Cóctel	194	Virrey Cóctel	99
Tobito Martínez	97		
Tobogán	63	Waterloo	80
Toi et Moi	152		
Toque de Diana	140	Yapeyú	141
Toque Mágico	124	Yerbas Buenas	65
Torcacita Cóctel	204	Yo-Yo	188
Torino	140		
Traful	111	Zig-Zag	65
Tren Internacional	124	Zonda	114
Très Bien	80		

EL 10 DE OCTUBRE DE 1955
SE ACABÓ DE IMPRIMIR ESTE LIBRO
EN LOS TALLERES GRÁFICOS
DE SEBASTIÁN DE AMORRORTU E HIJOS, S. A. I. C. Y F.
CALLE LUCA 2223, BUENOS AIRES, ARGENTINA