CÓCTELES SENCILLOS CON AGUARDIENTE

Amenizar una velada o una fiesta con amigos ofreciendo un **delicioso cóctel** es un detalle con el que nunca vas a fallar.

Si no eres un experto en la materia, te queremos proponer algunas ideas para elaborar **cócteles sencillos con aguardiente**. Son fáciles de preparar y decorar. Además, presentados en los recipientes adecuados, como **preciosas y delicadas jarras** con las que servir la mezcla en bonitas copas, tu **elaboración de cócteles** resultará aún más apetecible para tus invitados.

El secreto de la **elaboración de un buen cóctel**, en este caso un **cóctel de aguardiente**, es mezclar los elementos que lo componen de tal forma que se armonicen en un conjunto de sabor en el que ningún componente destaque sobre el otro. Por lo contrario, cada sabor se debe complementar con el siguiente.

Las frutas son **alimentos perfectos para decorar los cócteles** y darles ese toque final que necesitan en su presentación: moras, fresas, cerezas, higos, etc. son frutas ideales para adornar el cóctel servido en la copa y aportar un detalle de color y sabor que lo harán único. Cuando la mezcla esté elaborada, puedes ofrecer pequeños y **bonitos cuencos de porcelana** que contengan variedades de frutas para que cada persona escoja las que más le gusten.

Para **elaborar un sencillo cóctel de aguardiente**, puedes mezclar en una licuadora 25 ml de aguardiente de cerezas con 75 ml de ginebra, medio limón exprimido , 10 cubitos de hielo y rellenar el resto con soda.

Puedes preparar también otra variedad diferente de este **cóctel de aguardiente**, utilizando 25 ml de alguno que sea anisado y añadiendo 2 cucharadas de azúcar y 6 fresas pequeñas o 3

higos.

Una vez licuada la mezcla, presenta la bebida en una **bonita botella o jarra de diseño**. Prepara los cuencos artesanales o **platos rectangulares de porcelana decorados con exóticos motivos**, colocando en ellos las cerezas, los higos o las fresas troceadas para que cada invitado termine de elaborar su cóctel servido ya en la copa.

La decoración en un cóctel así como la presentación del mismo son dos aspectos que siempre se deben tener en cuenta, ya que son las características que le aportarán el estilo y personalidad únicos.

El inigualable sabor de estos **cócteles de aguardiente**, el aroma y el colorido de las frutas frescas y naturales y la combinación de la gastronomía con el arte lograda a través de una presentación en jarras, botellas, copas, cuencos y platos de diseño, lograrán que todos quieran imitar tus dotes de buen anfitrión.