

Bebidas con Brandy

El Brandy es una bebida que se remonta a la antigua Grecia y se piensa que puede remontarse a hasta la antigua Babilonia.

Sin embargo el brandy como lo conocemos se creo en el siglo XII y se generalizo su consumo en el siglo XIV.

En un inicio se manejo como una forma de conserva la bebida, para su transformación, lo que se pretendía es que al llegar a su destino se le agregara agua y así reconstituirlo.

Bebidas con Brandy

Brandy Alexander

Ingredientes



- 50 ml de Brandy.
- 50 ml de crema de cacao
- 50 ml de nata liquida

Preparación

1. Para comenzar verter los ingredientes en una coctelera

- con hielo picado.
2. Agitese bien y cuele en una copa de cóctel.
 3. Espolvoree con nuez moscada.

Cyrano

Ingredientes



- 125 ml de Brandy.
- 75 ml de vermut seco
- 1 golpe de Amer Picon.

Preparación

1. Para comenzar verter los ingredientes en una coctelera con hielo picado.
2. Agitese bien y cuele en una copa de cóctel.
3. Decore cáscara de limón.

Devil

Ingredientes



- 50 ml de Brandy.
- 50 ml de licor de menta verde.

- 2 chorritos de angostura.
- 2 chorritos de curaçao.
- 1 toque de pimienta.

Preparación

1. Para comenzar verter los ingredientes en una coctelera con hielo picado.
2. Agítese bien y cuele en una copa de cóctel.
3. Decore cáscara de limón.

Bebidas con Brandy de jerez.

Cóctel de Brandy de jerez con fresas

Ingredientes



- 150 ml de Brandy de jerez
- 150 ml de Ginger ale
- Jugo de limón
- Una taza de fresas
- Azúcar
- Hielo
- Una taza de hojas de hierbabuena

Preparación

1. Para comenzar enfriaremos nuestras copas con hielo.
2. Cortaremos las fresas a la mitad y las pondremos a macerar con un poco de jugo de limón y azúcar.
3. Una vez hecho esto en nuestras copas, colocaremos estas fresas junto a hojas de hierbabuena y jugo de limón con

azúcar, machacamos sin mucha fuerza para liberar los sabores y aromas.

4. Procedemos a agregar nuestro Brandy y por último el Ginger ale hasta llenar por completo las copas.
5. Revolvemos para enfriar y mezclar la bebida, una vez hecho esto pasamos a servir.

Bebidas con Brandy y café

Carajillo



Ingredientes

- 300 ml de Brandy
- Café expreso
- Tres cucharadas de azúcar

Preparación

1. Para realizar esta bebida lo primero que hay que hacer es tomar nuestro brandy y ponerlo a calentar junto al azúcar.
2. Esto no debe de llevar mucho tiempo, ya que sólo se hace para disolver por completo el azúcar y que se mezcle mucho mejor.
3. Una vez realizamos esto pasamos a flamear el brandy con un encendedor por unos segundos, para eliminar la llama podemos utilizar un plato y así eliminaremos el oxígeno.
4. Tomamos el Brandy y lo añadimos a nuestras tazas de café hasta una cuarta parte.
5. Ahora, con el uso de una cuchara agregaremos el café

para que no se mezcle con el brandy y se formen dos capas.

Bebidas con Brandy y refresco

Cóctel de Brandy y Ginger ale.

Ingredientes



- 300 ml de Brandy
- 500 ml de Ginger ale
- Una manzana
- Hielo

Preparación

1. El primero paso para esta bebida es el de cortar nuestra manzana, debemos de asegurarnos que sean pedazos pequeños.
2. Tomamos nuestras copas y las llenamos de hielo para que se enfríen.
3. Llenamos una cuarta parte de las copas con el Brandy, y el resto con el Ginger ale.
4. Para dar un poco más de sabor añadimos los trozos de manzana picados anteriormente en la superficie del coctel.

Rate this post

Te puede interesar



[No disponible](#)

Características:

Características pendientes

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)