

Bebidas con Ginebra

La Ginebra es una de las bebidas muy buscadas para preparar cócteles, debido a su sabor y cuerpo.

Encuentra aquí diferentes preparados, para diferentes gustos, pruebalos en tu próxima reunión que tengas en tu casa.

Bebidas con ginebra rosa

Coctel de frutos rojos



Ingredientes

- 250 ml de ginebra rosa
- 750 ml de agua
- 100 gr de fresas
- Hielo
- Azúcar (opcional)

Preparación

1. Para empezar, debemos de cortar nuestras fresas en pequeños tamaños.
2. La copa en la cual enfriaremos nuestras bebidas, tienen que ser enfriadas con hielo.
3. Agregamos la ginebra seguido de las fresas cortadas.
4. Por último, vertemos el agua para finalizar nuestro coctel.

Bebidas con ginebra oso negro

Coctel Bull Dog

Ingredientes



- 250 ml de ginebra oso negro
- Jugo de naranja
- Jugo de limón
- Medio litro de Ginger ale
- Hielo

Preparación

1. Para preparar este trago, es necesario enfriar nuestro vaso con hielo antes de servir nuestro trago, para eso lo llenaremos con hielo y lo enfriaremos de manera uniforme con una cuchara bailadora.
2. En el vaso, agregaremos el jugo de naranja, limón y también nuestra ginebra, y procederemos a mezclar hasta tener una mezcla uniforme.
3. Al terminar esto, agregamos la gaseosa Ginger ale para dar por hecha nuestra bebida.

Bebidas con ginebra seca

Mojito de ginebra

Ingredientes



- 250 ml de ginebra seca
- Jugo de limón
- 50 gr de hierbabuena
- 50 ml de jarabe o granadina
- Soda al gusto
- 250 ml de cerveza

Preparación

1. Primero que todo, es necesario machacar la hierbabuena con el jugo de limón, dejamos reposar por poco tiempo.
2. Mientras tanto, en una licuadora o una coctelera, agregamos los demás ingredientes y los mezclamos por completo.
3. A esa mezcla, le agregaremos la base que hicimos con hierbabuena y limón, mientras utilizamos un colador para eliminar residuos.
4. Procedemos a servir el trago y decorar con rodajas de limón.

Bebidas con ginebra Bombay

Gin Tonic

Ingredientes



- 250 ml de ginebra Bombay
- Medio litro de tónica
- Dos limones
- Hielo

Preparación

1. Para poder hacer este trago es necesario que nuestros ingredientes estén en una temperatura adecuada, para eso, deben de estar correctamente refrigerados.
2. En la copa o envase donde queremos verter nuestra bebida, la enfriaremos con varios cubos de hielo.
3. Una vez nuestro envase esté completamente refrigerado, le agregaremos la ginebra.
4. A continuación, vertemos la cantidad de tónica a nuestro gusto.
5. Por último, podemos decorar con varias rodajas de limón.

Bebidas con ginebra Curazao

Coctel azul de limón



Ingredientes

- 250 ml de ginebra
- 100 ml de Curazao azul
- Medio litro de refresco o jugo de limón
- Hielo
- Un limón

Preparación

1. Si vamos a utilizar jugo de limón, debemos tomar en cuenta que después de extraer el jugo de los limones debemos de utilizar las cáscaras para la decoración.
2. En una copa, agregaremos hielo para enfriarla mientras realizamos la bebida.
3. En una coctelera, agregaremos la ginebra, el jugo de limón y el curazao azul para hacer la bebida.
4. Para decorar, cortamos el limón en rodajas y también utilizamos su cáscara para darle un buen aspecto a nuestro coctel.

Bebidas con ginebra fáciles

Martini

Ingredientes



- 250 ml de ginebra
- 100 ml de vermut
- Hielo
- Aceitunas

Preparación

1. Para empezar, en una coctelera, agregamos todos los ingredientes a excepción de las aceitunas y agitamos por un minuto.
2. Una vez esté preparada la bebida, la agregamos en la copa, pero colada, para evitar el hielo en nuestra bebida.
3. Para finalizar, agregamos una aceituna en cada trago para agregar un poco más de sabor en el trago.

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](#)