

Cócteles de Navidad

Para variar, hoy doy paso en mi blog a un experto en coctelería, Héctor Henche, que tiene una interesante propuesta que hacernos de cócteles para las próximas fiestas navideñas. Mirad...

Las navidades traen a las mesas de nuestros hogares una multitud de recetas que podríamos denominar como gastronomía navideña. Cada país tiene platos típicos, indispensables durante el transcurso de estas fiestas, en los que se emplean ingredientes casi obligados como los dulces o los frutos secos. Como ejemplo de esto, en España, podríamos citar el turrón. Especialmente el de Jijona o el duro de Alicante. También los polvorones, peladillas, los orejones o los dátiles son manjares indispensables en nuestras mesas para estas fechas.

Fuera de nuestras fronteras, en el Reino Unido encontraríamos el tradicional Christmas Pudding, elaborado a base de ciruelas y en Italia hallaríamos el popular Panettone, una masa tipo brioche con pasas, típica de Milán. Otro ejemplo serían las Plätzchen, unas galletas típicas navideñas, que se elaboran en Alemania.

En muchos pueblos, dentro de este tipo de gastronomía, es muy típico encontrar los tradicionales Ponches de Navidad. Especialmente típicos en países anglosajones y latinoamericanos.

De origen persa, **el ponche**, estaba compuesto originariamente por cinco ingredientes: agua, azúcar alcohol, limón y especias. Éste era tradicionalmente servido en grandes poncheras de plata, ya que se decía que era este metal el que mejor preservaba las cualidades organolépticas de la mezcla.

Con el paso de los años han ido surgiendo diferentes variedades a lo largo del planeta como el Ponche Cremauna, típico de Venezuela, a base de huevos, azúcar y aguardiente o el Feuerzangenbowle, de origen germano y que está elaborado a base vino tinto y ron ardiendo que se vierte sobre un gran terrón de azúcar colocado en el fondo de la ponchera.

En base a esta tradición, en la que el ponche es el cóctel navideño por excelencia, hemos querido haceros cuatro propuestas para que estas fiestas podáis culminar vuestra



propuesta gastronómica con cuatro cócteles inspirados en la Navidad, con los que esperamos que podáis sorprender a vuestros invitados.

Como primera propuesta, **para la cena de Nochebuena**, hemos pensado en un cóctel a base de champagne. Consideramos que un clásico como el **Champagne Cocktail** es un cóctel ideal con dar el pistoletazo de salida a la navidad.

Para el **día de Navidad**, os sugerimos un cóctel afterdinner, a base de turrón de Jijona: el Jijona Alexander.

Para la **Nochevieja**, hemos ideado una propuesta de lo más glamurosa con la que poder despedir el año. Es el Rose Martini, a base de néctar de rosas búlgaras y vodka Premium.

Por último, para el día de **Año Nuevo**, hemos creado una versión navideña del Daiquiri, nuestro Winter Daiquiri, un cóctel con ingredientes típicamente navideños, que pensamos que puede ser un final goloso, aunque digestivo con el que finalizar la copiosa comida del día 1 de enero.

A continuación, las recetas:

CHAMPAGNE COCKTAIL

- Cava, 1 copa
- Brandy, 1 golpe
- Cointreau, 1 golpe
- 1 terrón de azúcar impregnado en Angostura

Se elabora directamente en la copa. Se decora con una ramita de grosella o una piel de naranja.

JIJONA ALEXANDER

- Pasta de turrón de Jijona, 1 parte
- Crema de leche, 1 parte
- Brandy, 2 parte
- Licor de almendras, un golpe

Se prepara en coctelera. Se sirve en una copa alta, con un bolita de chocolate de en borde de la copa.

ROSE MARTINI

- Zumo de limón, 1 parte
- Néctar rosas Búlgaras, 1 parte
- Vodka, 1 parte
- 1 cucharadita de azúcar

Se elabora en coctelera. Se sirve en copa de Martini, decorado con un pétalo de rosa.

WINTER DAIQUIRI

- Zumo de limón, 1 golpe

- 4 orejones
- 1/4 vaina de vainilla
- 1 partes de brandy
- 1 parte de licor de avellana
- 1 cucharadita de azúcar

Se elabora batidora, con hielo pilé. Se sirve en copa de cóctel o vaso ancho, en su defecto. Se decora con un orejón y una vaina de vainilla.

¡Feliz Navidad, Próspero Año Nuevo y salud!

Artículo de Héctor Henche publicado en el nº208 de www.afuegolento.com

Por Koldo Royo el 15 de Diciembre 2009 3:30 PM | [Enlace permanente](#) | [Comentarios \(2\)](#) | [TrackBacks \(0\)](#)

Categorías: [Actualidad Gastronómica](#)

Compartir:      

[¿Qué es esto?](#)

0 TrackBacks

Abajo están listados los blogs que hacen referencia a esta entrada: [Cócteles de Navidad](#).

URL de TrackBack de esta entrada: <http://blogs.hola.com/blogs/mt-tb.cgi/4746>

2 comentarios

Hola, buen articulo y la idea de cocteles, gracias
y tanto auguri

Por Anonymous el 15 de Diciembre 2009 a las 10:23 PM

El de turrón me paerce lo máximo para la Navidad! Me apunto!

Por elena el 16 de Diciembre 2009 a las 11:57 AM

Escribir un comentario

Nombre

Dirección de correo electrónico

URL

¿Recordar datos personales?

Comentarios (Puede usar etiquetas HTML para el estilo)

Captcha:



Introduzca los caracteres que ve en la imagen de arriba.

Enviar

- Miss cremas
- Mundo singular
- Pastelitos envenenados
- Ponle una vela a San Antonio
- Rima que algo queda
- Sexo en Madrid
- Sheyla Morataya
- Superenserio te lo digo
- Vivir bien es un placer!!!!

[Suscribirse al feed de este blog \(RSS\)](#)
(¿Qué es esto?)
