

**Cuatro cócteles saludables sin alcohol para
refrescarnos este verano**



Héctor Henche ha creado los cuatro cócteles que componen Vichy Catalan drinks

El mundo de la coctelería está viviendo una constante evolución en España, reinventándose día tras día. **La demanda de cócteles sin alcohol ha crecido espectacularmente a la vez que emerge con fuerza lo saludable, junto con la tendencia de incluir ingredientes típicamente culinarios, como especias o algunas hierbas aromáticas, en lo que es conocido como “liquid kitchen”.**

El reconocido barman **Héctor Henche**, director de la firma coctelera **“Fizz Bartenders”**, ha creado **“Vichy Catalán drinks”**, cuatro refrescantes y saludables recetas para que podamos elaborar de una manera sencilla cócteles sin alcohol en casa de forma divertida, original y muy saludable, conjugando el agua mineral con gas de Vichy Catalán junto a una serie de frutas naturales y hierbas frescas, en una propuesta especialmente atractiva ahora que el calor aprieta, y que además permite combinar ocio, moda y prevención al volante.

Como nos cuenta el propio Héctor, “Cuando nos propusieron crear una línea de cócteles a base de Vichy Catalán nos pareció fenomenal, puesto que el auge de la coctelería sin alcohol es indudable y el concepto de “vida sana” está pisando fuerte en el mercado español. Además Vichy Catalán nos ofrecía un concepto diferente en la coctelería sin alcohol, basada en zumos y jarabes, mayoritariamente dulces. Por ello decidimos trabajar sólo con ingredientes naturales, con el fin de mantener el concepto saludable y refrescante”.

Éstas son las cuatro creaciones de Héctor Henche para disfrutar este verano de unos novedosos cócteles sin alcohol:

- Para preparar un **VICHY MOJITO** necesitamos el **zumو de medio limón, 6 hojas de menta fresca, 2 cucharaditas de café de azúcar y completamos con agua mineral con gas al gusto**. La preparación, **directamente en vaso**, comienza majando la menta junto con el azúcar, para después añadir el zumo de limón y mezclarlo de manera homogénea. Se sirve en vaso de trago largo, con **hielo abundante y decorado con una hojita de menta fresca**.



Cuatro refrescantes
cócteles naturales,
saludables y sin alcohol

- El **VICHY GERDS** se elabora con el **zumو de medio limón, 6 frambuesas frescas, 2 cucharaditas de café de azúcar y se acaba al gusto con agua con gas**. Para su elaboración, se introducen todos los ingredientes **en la coctelera** y se sirve en vaso de trago largo, con **hielo abundante y decorado con una frambuesa natural**.
- Los ingredientes necesarios para un **VICHY ALPHA** son el **zumو de medio limón, 4 hojas de albahaca fresca, 2 cucharaditas de café de azúcar** y completamos con **agua con gas al gusto**. Esta receta se prepara en coctelera, para luego servir la mezcla en vaso de trago largo, con **hielo abundante y decorado con una hojita de albahaca fresca**.
- Por último, el **VICHY ARANJA** se prepara utilizando el **zumو de medio pomelo rosa, 4 láminas de jengibre fresco, 2 cucharaditas de café de azúcar** y también en este caso completamos con **agua mineral con gas**. Se prepara en coctelera y se sirve en vaso de trago largo, con **hielo abundante y decorado con una rodaja de jengibre**.

Esperamos que estas sugerencias os ayuden a hacer vuestro verano más refrescante, ¡que las disfrutéis!