

Piña colada



Coste: Medio Duración: [Menos de 15 minutos](#) Comensales: 2

Ingredientes para Piña colada

- 60 Mililitros de Crema de coco
- 120 Mililitros de Ron blanco
- 1 Rodaja de Gruesa de piña
- 180 Mililitros de Zumo de piña
- 2 Chorro de [Leche condensada](#)
- 1 Vaso de Hielo picado
- 2 palillos
- 2 cerezas

Pasos para preparar Piña colada

1. Para empezar a preparar la piña colada, lo primero es **cortar la piña**. Elimina el corazón de la fruta, que es el círculo central más oscuro y trocea el resto de la rodaja.

2. Recuerda que para la mayoría de cócteles se usa como medida 1 chupito que equivale a unos 30 mililitros. Teniendo esto en cuenta, lleva a la licuadora **todos los ingredientes** y bate a máxima potencia.



3. Prueba el resultado y corrige el dulzor con la leche condensada o el nivel de alcohol echando más ron. Si quieres que la piña colada tenga más sabor a coco puedes sustituir el ron blanco por Malibu o cualquier otro **ron de coco**.



4. Sirve en una copa y puedes **decorar con fruta natural**, con las hojas de la piña o con una cereza de cóctel si tienes a mano. También queda muy bien añadir un poco de grosella o granadina en las paredes del vaso y luego servir la bebida. Disfruta de esta deliciosa y refrescante piña colada con tus amigos en tu próxima reunión.











Ponche de piña con ginger ale

El ponche de piña y ginger ale es una bebida de fruta cítrica. Mezcla una lata de jugo de piña sin azúcar, 12 tazas de sorbete de naranja y frambuesa ligera en un tazón para ponche. Luego agrega dos botellas de ginger ale frío y revuelve hasta que haya tomado consistencia.

Ponche sin alcohol:

Para elaborar el ponche **necesitamos**: 1 litro de zumo de manzana, 1 litro de refresco con sabor a lima-limón o gaseosa, 3 vasos de agua con gas, 2 manzanas rojas, 400 grs de frutas rojas, 3 vasos de sirope de fresa o granadina, hielo picado

Para hacer el ponche **cogemos una jarra bien grande** y la llenamos en una tercera parte con **hielo picado**. Seguidamente **añadimos el zumo, la limonada, el sirope, el agua con gas y la fruta limpia y picada**. Mezclamos bien y probamos de azúcar y **servimos en unas copas divertidas** adornadas con una pajita, azúcar coloreado en los bordes y algún adorno de fruta.



Un bloody mary, por favor

Junto a la piscina, en la playa, en el jardín, en el sillón junto al ventilador... De vez en cuando, este verano, los mayores hagamos un hueco para disfrutar de unos buenos cócteles hechos en casa. ¿Qué tal un bloody mary? Ideal como aperitivo, el bloody mary nos excita el paladar gracias a su explosivo sabor. **Vodka y zumo de tomate, con un toque de picante**, son los ingredientes principales. El **apio** y la **lima** suelen ser los extras de este cocktail.

Ingredientes: 1 partes de vodka, 2 partes de zumo de tomate, 2 chorritos de salsa Worcestershire o Perrins, unas gotas de salsa Tabasco, un chorrito de zumo de lima, ramas de apio para decorar, sal y pimienta

Preparación: Ponemos en la coctelera el vodka con el zumo, las dos salsas y el zumo. Salpimentamos añadimos el hielo y agitamos bien durante unos segundos. Servimos colado y en copas bien frías. Decoramos con la rama de apio.

