

3 Cocteles con vodka y frutas fáciles de preparar

Los **cocteles con vodka** y frutas son populares en cualquier época del año. Sin embargo, hay algo en los largos días calurosos de verano o en las noches cálidas y pegajosas que hacen que este tipo de bebidas, sean muy atractivas y agradables.

El vodka es el licor más mezclable y útil en la barra. El sabor claro y limpio de esta bebida combina bien con cualquier sabor, desde dulce a salado y seco a picante. Presentado en miles de recetas que varían en carácter, ingredientes y estilo, hay un coctel de vodka para cada bebedor y ocasión.

La mayoría de los camareros consideran el vodka una base ideal para hacer combinaciones alcohólicas. Si decides experimentar y crear tu propio coctel de vodka y obtener una bebida de fuerza moderada con excelente sabor, sigue las deliciosas [recetas](#) de esta guía y prepárate una bebida a tu gusto.

3 Deliciosas recetas para preparar cocteles con vodka y frutas

Todas las recetas de cocteles con vodka y frutas en este artículo usan vodka como su elemento alcohólico, pero aparte de eso incorporan una amplia variedad de sabrosas frutas.

Las recetas están diseñadas no solo para ser rápidas y fáciles de preparar, sino también para tener una cantidad mínima de ingredientes, lo que reduce el costo de su preparación. Entra aquí si quieres encontrar [Empleo de Barman o Bartender en Mexico](#)

1- Coctel de vodka de chocolate negro y uva



El chocolate se combina con frecuencia con frutas de muchos tipos diferentes en una amplia variedad de formas diferentes, ¿por qué no en un coctel? Esta mezcla suave, rica,

aterciopelada y seductora es perfecta para esas noches cálidas y tardías de verano después de que se haya puesto el sol.

Ingredientes

- 1 libra de uvas rojas (o negras)
- 2 onzas de chocolate negro fuerte (mínimo 70% de cacao), más un poco extra para rallar para decorar
- ½ cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de jengibre molido
- 4 hojas de menta fresca
- 2 cucharadas de jarabe de azúcar
- 8 tragos de vodka
- 2 rodajas finas de naranja clementina, cortadas por la mitad

Tenemos en Grand Hotelier la [Bolsa de Empleo en Restaurantes Más Completa de Mexico](#)

Instrucciones

- Pon alrededor de una docena de uvas (permitiendo tres o cuatro por bebida) en un plato pequeño de plástico y en el congelador durante dos horas. Esto hará que las uvas se vuelvan muy frías y firmes, aunque no deben congelarse por completo.
- Cuando las dos horas están casi terminadas, recoge las uvas restantes de los tallos y agrégalas a la jarra de tu procesador de alimentos/licuadora. Rompe el chocolate y agrega la canela, el jengibre, el jarabe de azúcar y las hojas de menta.
- Licúa durante un minuto más o menos hasta que esté suave. Puedes encontrar que quedan pequeños trozos de chocolate en la mezcla, como las chispas de chocolate, esto agrega carácter y textura al coctel.
- Agrega tres o cuatro partes de las uvas congeladas a cada vaso para servir y vierte dos tragos de vodka.
- Vierte suficiente uva mezclada y chocolate en cada vaso para llenarlo casi. Revuelve bien con una cucharadita.
- Ralla el trozo de chocolate restante sobre los vasos para crear una capa de polvo sobre cada coctel.
- Haz una pequeña muesca en las medias rodajas de naranja y úsalas para adornar el borde de cada vaso.

Esta receta requiere de un tiempo aproximado de preparación de 2 horas (se requiere tiempo de congelación y tiempo práctico, 10 minutos máximo). Esta receta rinde para preparar 4 combinados deliciosos.

Conoce estos [tipos de Champagne](#) [Descubre todo sobre esta bebida]

2- Coctel fresco y refrescante de vodka de pepino y sandía



Hay un dicho sobre ser tan genial como un pepino y la misma verdad se aplica a la sandía. La razón de esto es el alto contenido de agua de ambas frutas, lo que las convierte en las inclusiones ideales en un combinado ideal para un día de verano excepcionalmente caluroso.

Ingredientes

- ½ sandía pequeña a mediana
- 1 pepino entero
- 4 hojas grandes de menta
- Jugo de medio limón
- 12 tiros de vodka
- Sal y pimienta blanca
- 6 pequeños palitos de apio
- 6 rodajas de pepino

Instrucciones

- Corta la sandía en rodajas. Corta y desecha la piel.
- Retira la parte superior y la cola del pepino antes de picarlo.
- Agrega el pepino y la sandía a un tazón grande y colócalo en tu congelador durante media hora.
- Probablemente necesitarás bombardear las frutas en dos lotes. Agrega la mitad del vodka, la mitad del jugo de lima y dos hojas de menta a cada lote.
- Coloca un tamiz fino sobre un tazón grande y tamiza la mezcla utilizando una cuchara de madera para ayudar a llevar la mezcla a través del tamiz.
- Revuelve bien la mezcla tamizada y sazona al gusto con sal y pimienta blanca.
- Divide la mezcla entre vasos y decora con los palitos de apio y las rodajas de pepino.

Tardarás en preparar esta delicia solo 40 min (incluye media hora de congelación). Podrás preparar una bebida que compartirás con 5 invitados. La receta está hecha para preparar 6 cocteles.

Checa estos consejos para escoger [vinos blancos secos para cocinar](#)

3- Coctel de vodka de plátano, durazno y coco



Los cocteles se asocian muy a menudo con paraísos tropicales, mar azul celeste y playas de arena dorada y prístina. Los plátanos y los cocos son dos frutas asociadas con lugares tan hermosos y los duraznos funcionan muy bien como ingrediente adicional.

Ingredientes

- 4 plátanos (2 grandes para mezclar y 2 pequeños para picar y congelar)
- 14 onzas de jugo de durazno en rodajas
- 14 onzas de leche de coco
- 12 tiros de vodka
- Pocos cuadrados de chocolate negro para triturar
- 6 hojas grandes de albahaca, enrolladas y ralladas

Instrucciones

- Pela y pica los dos plátanos más pequeños. Ponlos en un plato adecuado y en tu congelador durante un par de horas. Esto hará que se vuelvan muy fríos y bastante firmes, pero no completamente congelados, lo que les permitirá comerlos mientras se bebe el coctel.
- Pela y pica los plátanos más grandes y agrégalos a tu licuadora/procesador de alimentos con todo el contenido de las latas de duraznos y leche de coco.

- Agita (bombardea) la combinación hasta que esté suave antes de verter el vodka y revuelve brevemente para combinar.
- Agrega un par de trozos de plátano semicongelados a cada vaso y vierte el coctel.
- Afeita el chocolate con un cuchillo en una tabla de cortar y esparce sobre los cocteles para decorar junto con las hojas de albahaca ralladas.

Una bebida que sin duda te dejará sin aliento. En tan solo 2 horas (se requiere tiempo de congelación - tiempo de práctica 10 min) podrás disfrutar de un delicioso y único coctel preparado a base de plátanos, durazno y leche de coco. Una mezcla llena de sabor y aroma. La preparación te rendirá para 6 porciones.

Prepara estas tres deliciosas recetas de cocteles con vodka y frutas al instante. Requerirás tan solo, reunirte con la familia o los amigos y encargarte de sorprenderlos con un coctel que cautivará el paladar de una manera mágica. Anímate, prepara las mejores combinaciones de vodka con frutas y aromas fascinantes.