

5 Bebidas con whisky fáciles de preparar

Muy bien, bebedores de whisky, es hora de mezclar un poco las cosas y convertir su licor favorito en un cóctel sensacional. ¿Por qué? Bueno, ¿por qué no? Con las recetas de **bebidas con whisky** fáciles de preparar que te proporcionaremos, no podrás resistir las ganas de jugar en la licuadora en casa.

Desde las tentadoras combinaciones de sabores hasta la abundancia de beneficios para la salud del propio whisky, no es difícil ver por qué el whisky es la bebida favorita de casi todo el mundo, especialmente cuando se trata del mundo de los cócteles.

El whisky es genial por sí mismo, y no hay nada malo en disfrutarlo solo o con cubitos de hielo. Dicho esto, a veces una bebida fácil puede consistir en endulzar los sabores de una botella barata, impresionar a un invitado con sus habilidades de camarero, o simplemente mezclarlo con algo más.

Pero hacer una buena bebida no siempre significa equipar tu bar con muchísimos vasos y goteros. A veces sólo se necesitan tres ingredientes, como es el caso de estas bebidas ultra-simples. Aparte de un café irlandés casero, ¿qué otras bebidas pueden mejorar el whisky?

El whisky se puede añadir a casi cualquier tipo de cóctel y es adecuado para una variedad de licuadoras, desde jarabes y zumos de frutas. Es hora de tomar la coctelera y empezar a jugar con estas bebidas de whisky muy fáciles de realizar.

En [Grand Hotelier](https://grandhotelier.com/) encontrarás las mejores opciones de trabajo en Mexico

Bebidas con whisky fáciles de preparar: #1 - La mora de Belmont



Este refrescante cóctel demuestra que las moras y el whisky hacen una grandiosa combinación.

Ingredientes para la bebida “La mora de Belmont”

- 2 partes y media de whisky
- 2 partes de puré de mora fresca
- 5 partes de limonada
- 1 cucharadita de albahaca fresca, finamente picada

¿Cómo preparar esta bebida?

Empieza llenando una coctelera con hielo. Vierte el whisky, el puré de mora, la limonada y la albahaca.

Cubre y agita vigorosamente durante 30 segundos hasta que el agitador esté muy frío. Procede a quitar la tapa del agitador y vierte el cóctel en dos vasos a las rocas, o lo que es lo mismo, con unos cuantos cubitos de hielo. Así mismo, si es necesario, esparce un poco más de limonada encima para llenar cada vaso.

El toque final

Adorna cada bebida con unas moras y una hoja de albahaca fresca.

Cocteles de whisky: #2 - Resebebidas con whiskybebidas con whiskyrva del Eclipse de Woodford



Mientras que las bebidas típicas de Bourbon tienen un sabor fuerte, el licor de Chambord en esta receta añade a la mezcla toques deliciosos de bayas y vainilla.

Convertirás tanto a los bebedores de no-Whisky, como a los tradicionalistas.

¿Cuáles son los ingredientes de esta bebida?

- 1 onza y media de whisky Bourbon Woodford Reserve (Reserva del Eclipse de Woodford) o cualquiera que tengas a tu alcance.
- Media onza de licor de Chambord
- 1 onza de jugo de arándano rojo
- 1 onza de jugo de frambuesa
- Media onza de jugo de limón
- 2 o 3 gotas de jarabe de sorgo

Modo de preparación

Mezcla el whisky, el licor de Chambord, los jugos de fruta fresca y el jarabe de sorgo en una coctelera con hielo.

Agita enérgicamente y viértelo en un vaso con hielo. Seguidamente cúbrelo con un poco de soda, si es de tu preferencia, y para adornarlo puedes utilizar una frambuesa negra y un limón.

Tenemos las [mejores ofertas de trabajo en restaurantes](#) y bares de Ciudad de Mexico

Bebidas a base de whisky: #3 - Verano agrio en Nueva York



Esta receta proviene directamente del famoso Gramercy Tavern de Nueva York, uno de los restaurantes más populares de América. Si aún no lo has visitado, inclúyelo en tu próximo viaje. No te arrepentirás.

Ingredientes del coctel “Verano agrio en Nueva York”

- 1- $\frac{3}{4}$ onzas de whisky de centeno
- $\frac{3}{4}$ onzas de jarabe simple (de tu preferencia)
- 1 onza de jugo de limón
- Media onza de clara de huevo
- $\frac{3}{4}$ onza de vino tinto seco

Instrucciones para preparar la bebida

Vierte los ingredientes en una coctelera sin hielo y agita vigorosamente para hacer espuma la clara de [huevo](#). Los camareros llaman a esto un batido seco.

Finalmente esparce el cóctel en un vaso sobre cubos de hielo grandes.

¿Cómo se puede realizar la decoración?

Basta con que adornes la bebida con cerezas y naranjas, para que se vea grandiosa.

Conoce los [Mejores Vinos Tintos Baratos en Mexico... \[Y algo más\]](#)

Bebidas hechas con whisky: #4 - Jengibre alcoholado



Con todos los beneficios que aporta el jengibre a la salud, qué mejor excusa que añadirlo a nuestra bebida alcohólica favorita.

Presentación al estilo de un restaurante

Para algo más elegante, puedes servir esta bebida y cortar el jengibre en rodajas, como acompañante decorativo.

¿Qué ingredientes usar para esta bebida?

- 2 onzas de whisky irlandés (preferiblemente)
- Jengibre fresco cortado en rodajas (la cantidad es al gusto)
- 3 hojas de romero

¿Cómo realizar el coctel de Jengibre alcoholado?

La preparación de esta bebida es bastante sencilla, solo es necesario mezclar muy bien todos los ingredientes, y ya estará lista.

Descubre las [Características de los Vinos Rosados](#)

Cocteles de whisky fáciles de hacer: #5 - Manhattan



Esta bebida o cóctel clásico utiliza vino vermut rojo dulce y amargo para resaltar las complejidades de un whisky de centeno picante.

Puedes cambiar el alcohol base, que en esta oportunidad es whisky de centeno, por el whisky de tu elección (bourbon, por ejemplo), y también puedes jugar con diferentes vinos vermús rojos dulces, ajustando la receta según el grado de dulzura que prefieras.

El sabor del licor amargo de Angostura, cuyo perfil de sabor único, es una necesidad para este trago de Manhattan, por lo que es la única bebida con la que no se puede jugar, y debe dejarse intacta para preparar este coctel.

¿Qué necesitarás para la bebida de Manhattan?

- 2 onzas de whisky de centeno
- $\frac{3}{4}$ de onza de vermut rojo dulce
- 2 onzas de amargo de Angostura

¿Cómo preparar esta bebida?

Revuelve todos los ingredientes hasta que se enfríen, y sírvela en un vaso con hielo. Es por ello que entre todas las bebidas con whisky fáciles de preparar que te comentamos anteriormente, esta es una de las más sencillas.