

Saborea el trópico

Refrescante, dulce y cremoso es este cóctel que te hará triunfar en tus eventos veraniegos. Contágate del espíritu tropical y... ¡a brindar!

COORDINACIÓN: VERÓNICA BARRADO. FOTO: GETTY IMAGES.

Coco loco

Es un cóctel caribeño que se prepara en cualquier zona del trópico. Cada país tiene su propia receta, pero en todas hay algo en común, sus ingredientes principales: el ron y el coco. ¡Atrévete a probarlo!

INGREDIENTES

- ▶ 20 ml de vodka
- ▶ 20 ml de tequila
- ▶ 20 ml de ron blanco
- ▶ 50 ml de crema de coco
- ▶ 20 ml de zumo de limón
- ▶ Cubitos de hielo
- ▶ Guinda (para decorar)

Verter en una coctelera los cubitos de hielo picados, el vodka, el tequila, el ron blanco, la crema de coco y el zumo de limón recién exprimido.

Agitar con fuerza hasta que el hielo se escarche y todos los líquidos queden bien integrados, formando una ligera emulsión con espuma.

Servir la mezcla resultante en una copa o en medio coco y decorar con una guinda o corteza de limón en espiral, y si quieres darle un toque más veraniego, adorna con pajitas y unas sombrillas.

▶ TRUCO MAESTRO

Otra variante es agujerear el coco por la parte superior, extraer el líquido, una cuarta parte de la pulpa y vaciarlo en la batidora. Añadir el ron blanco y mezclar bien. Verter el líquido en el interior del coco, añadir el hielo y un chorrito de zumo de limón o gotas de granadina.



APERITIVO CRUJIENTE

Acompaña tus copas con unas **tulipas de patatas y espárragos**. Pincela la pasta quebrada, dale forma con un bol y métela en el horno hasta que se dore. **Rellena con espárragos** a la sartén y con patatas fritas o asadas en bastón. Sirve con una vinagreta de mostaza y miel.



¡AL RICO COCO!

Lleva el ritmo a tu mesa con estos divertidos vasos con pajitas, modelo **Coconut** multicolor, en Westwing.es, 15,99 €/4 unidades.