COINTREAU
CHANGES EVERYTHING

Cócteles del zodiaco: ¿qué cóctel eres según tu horóscopo?

Se habla mucho de que somos lo que comemos, pero nosotros creemos que somos lo que bebemos. Cada cóctel tiene una personalidad única, y tu bebida habitual dice mucho de ti. Por eso, a las puertas del verano, le echamos un vistazo a los signos del zodiaco para descubrir qué nos depara el destino casi al ecuador del año y cómo podemos hacerlo un poquito más ameno, con la bebida correspondiente.

Si eres un fanático del horóscopo, esta es la carta astral definitiva, ¿qué cóctel eres basado en tu signo?

ARIES: FAMILY TIES

Ingredientes

- 50 ml de tequila
- 20 ml de mermelada picante*
- 20 ml de Cointreau L'Unique
- 15 ml de zumo de lima
- 10 ml de sirope de hibisco

Pasos a seguir

1. Pon naranja en polvo en el borde de un vaso de cocktail.
2. Combina todos los ingredientes en una coctelera.
3. Agita y cuela dos veces en un vaso. Añade cubitos de hielo.
4. Termina con una flor de orquídea fresca y polvo de naranja.

Descubre la receta aquí

* Para preparar la mermelada picante: Lava 5 naranjas grandes y pélalas en tiras largas. Hierve las cáscaras en suficiente agua para cubrirlas y deja hervir a fuego lento de 45 minutos a 1 hora, hasta que estén suaves y tiernas. Cuela las cáscaras y desecha el agua. Deja enfriar. Exprime las naranjas peladas (deberías obtener unos 240 g de jugo) y añade 120 ml de agua fría. Corta las cáscaras cocidas en trozos del tamaño deseado y combínalas con la mezcla de jugo y agua.

En una sartén, añade 10 ml de jugo de limón a la mezcla y lleva a ebullición a fuego medio. Cuando empiece a burbujear, deja hervir a fuego bajo y deja hervir suavemente. Mientras tanto, corta 3 chiles y 50 g de jengibre pelado. Agrégalos a la preparación pasados 30 minutos de cocción. Vierte la mermelada picante en un recipiente resistente al calor y deja enfriar por un mínimo de 8 horas.

COINTREAU
CHANGES EVERYTHING

TAURO: MANHATTAN COSMO

Ingredientes

- 30 ml de Cointreau L'Unique
- 15 ml de zumo de arándanos
- 30 ml de vermouth seco
- 45 ml de whisky

Pasos a seguir

1. Combina todos los ingredientes en una coctelera con hielo y agita.
2. Cuélalo en un vaso y decora con una rodaja de naranja o cereza.

Descubre la receta aquí

GÉMINIS: EASY FIZZY

Ingredientes

- 20 ml de Cointreau L'Unique
- 15 ml de zumo de limón
- 15 ml de zumo de mandarina
- *Top* de tónica Le Tribute

Pasos a seguir

1. Combina todos los ingredientes en un vaso.
2. Remover brevemente.
1. Decora con una rodaja de limón.

Descubre la receta aquí

COINTREAU
CHANGES EVERYTHING

CÁNCER: COFFEE MERGER

Ingredientes

- 25 ml de Cointreau L'Unique
- 25 ml de café espresso
- 30 ml de coñac Rémy Martin VSOP

Pasos a seguir

1. Combina todos los ingredientes en una coctelera.
2. Añade hielo y agita hasta que la mezcla esté bien fría.
3. Cuela el combinado en una copa de cóctel.

Descubre la receta aquí

LEO: MATCHA MARGARITA

Ingredientes

- 30 ml de Cointreau L'Unique
- 50 ml de tequila blanco
- 20 ml de zumo de lima fresco
- Media cucharada de polvo de té verde matcha

Pasos a seguir

1. Combina todos los ingredientes en una coctelera.
2. Añade hielo y agita hasta que la mezcla esté bien fría.
3. Cuela el combinado en un vaso *Old Fashioned* que esté frío.
4. Decora con una rodaja de lima.

Descubre la receta aquí

COINTREAU
CHANGES EVERYTHING

VIRGO: LUCKY ROCK

Ingredientes

- 20 ml de Cointreau L'Unique
- 45 ml de whisky
- 30 ml de zumo de limón
- 5 ml de sirope

Pasos a seguir

1. Combina todos los ingredientes en una coctelera con hielo.
1. Agita y cuela el combinado en un vaso.
2. Ralla nuez moscada fresca sobre el cóctel como decoración.

Descubre la receta aquí

LIBRA: APPLE CAR

Ingredientes

- 25 ml de Cointreau L'Unique
- 45 ml de Applejack
- 15 ml de zumo de limón fresco

Pasos a seguir

1. Combina todos los ingredientes en una coctelera.
2. Añade hielo y agita hasta que la mezcla esté bien fría.
3. Cuela el combinado en una copa de vino fría.
4. Decora con un trozo de manzana.

Descubre la receta aquí

COINTREAU
CHANGES EVERYTHING

ESCORPIO: COSMOPOLITAN

Ingredientes

- 30 ml de Cointreau L'Unique
- 30 ml de zumo de pomelo
- 30 ml de zumo de lima
- 60 ml de vodka

Pasos a seguir

1. Combina todos los ingredientes en una coctelera.
2. Añade hielo y agita hasta que la mezcla esté bien fría.
3. Cuela el combinado en una copa fría.
4. Decora con trozo de piel de naranja.

Descubre la receta aquí

SAGITARIO: GOLDEN GLOVES

Ingredientes

- 5 ml de Cointreau L'Unique
- 20 ml de zumo de limón fresco
- 45 ml de ron Mount Gay
- 1 cucharada de sirope

Pasos a seguir

1. Combina todos los ingredientes en una coctelera.
2. Añade hielo y agita hasta que la mezcla esté bien fría.
3. Cuela el combinado en una copa de vino fría.
4. Decora con una rodaja de limón.

Descubre la receta aquí

COINTREAU
CHANGES EVERYTHING

CAPRICORNIO: BOSTON TEA PARTY

Ingredientes

- 15 ml de Cointreau L'Unique
- 15 ml de whisky escocés
- 15 ml de tequila blanco
- 30 ml de cola
- 15 ml de zumo de lima
- 15 ml de zumo de naranja
- 15 ml de ron
- 15 ml de ginebra
- 15 ml de vodka

Pasos a seguir

1. Combina todos los ingredientes con hielo en un vaso alto frío.
2. Remueve brevemente.
3. Decora con nuez moscada rallada.

Descubre la receta aquí

COINTREAU
CHANGES EVERYTHING

ACUARIO: TELL YOUR MOTHER I SAY “CHAI”

Ingredientes

- 45 ml de Cointreau L'Unique
- 120 ml de ron infusionado con chai
- 120 ml de leche de coco
- 60 ml de jarabe de arce
- 60 ml de agua
- 1 cucharada de vainilla

Pasos a seguir

1. Combina todos los ingredientes en una jarra y ponla en la nevera.
2. Cuando esté listo para servir agrega anís estrellado para decorar.
3. Vierte en un vaso con hielo y decora con anís.
4. Cómo preparar la infusión de ron: añade 6 bolsitas de té chai al ron y déjalo reposar 1h aproximadamente.

Descubre la receta aquí

PISCIS: PALOMINITA

Ingredientes

- 20 ml de Cointreau L'Unique
- 80 de refresco de pomelo
- 10 ml de lima
- 1 cucharadita de licor de romero

Pasos a seguir

1. Combina todos los ingredientes en un vaso.
2. Remueva brevemente.
3. Decora con una ramita de romero.

Descubre la receta aquí

COINTREAU

CHANGES EVERYTHING