

Cómo hacer la mejor piña colada

Álvaro Luengo -

Te proponemos la receta perfecta para el cóctel refrescante por excelencia: la piña colada.

Si estas vacaciones no vas a poder pisar el Caribe, por lo menos vas a poder saborearlo.

Algo es algo.

Lo primero es lo primero.

Así que vamos a dar las gracias al pirata portorriqueño Roberto Cofresí y Ramirez de Arellano que, según parece, fue el pionero de la piña colada, allá por los inicios del siglo XIX.

La leyenda dice que este Robin Hood de los mares animaba a su tripulación con una bebida hecha a base de piña, coco y ron, que sería la precursora del cóctel que bebemos hoy en día.

Casi dos siglos después, la piña colada se ha convertido en una de las 10 bebidas más demandadas del mundo y una de las preferidas para consumir en los meses de verano.

Además, a diferencia de otros cócteles, se puede elaborar en casa de forma relativamente fácil y con ingredientes que podemos conseguir sin volvernos locos.

¿La clave para que el resultado sea perfecto? Utilizar materias primas de primera calidad.

Toma nota de lo que necesitas: -60 ml de ron (Zacapa a ser posible) -30 ml de zumo de piña (si es Orsero, aciertas) -1 cucharadita de crema de coco -15 ml de sirope de piña -30 ml de Mangaroca -13 ml de Malibú Una vez tengas preparados todos los ingredientes, lo único que tienes que hacer es verterlos en la licuadora con hielo picado y mezclarlos hasta que la bebida quede uniforme.

Después, te recomendamos servirlo en un vaso hurricane con una rodaja de la primera marca de



ELLE^{es}

Más información : www.alexacom/siteinfo/Elle.es

Extracción : 31/07/2013 12:28:30
Categoría : Femeninas
Archivo
piwi-9-12-102800-20130731-1058903048.pdf
Audiencia : 128500

<http://www.elle.es/lo-mas-elle/top-gourmet/receta-para-hacer-la-mejor-pina-colada>

piñas etiqueta negra: F.lli Orsero.

Hay otra receta alternativa, deliciosa, y mucho más fácil de realizar.

Sólo necesitas desplazarte hasta el número 30 de la madrileña calle barquillo, entrar en el bar restaurante La Candelita, acercarte a la barra y pedirle una al barman uruguayo Nico Smircicth.

No te arrepentirás.