

DATE UN RELAX

CON

LEYDE[®]

Leche y Derivados S.A.

**RECETARIO
DE CÓCTELES**

Margarita JAMAICOSA

El cóctel que convierte cualquier día en pura gozadera

Ingredientes:

- 1 onzas de tequila
- 1 onza de jugo de limón
- 1 onza de licor de naranja
- 4 onza de **Jugo de Jamaica Leyde**
- Hielo



Preparación:

- Mezcle todos los ingredientes en una coctelera.
- Sirve hielo en un vaso corto, vierte la mezcla y disfruta.
- También puedes licuar con hielo para una versión frappé.



Mimosa CONSENTIDA

Refrescante y vibrante, como una tarde de verano.

Ingredientes:

- 200 ml Jugo de Naranja Leyde
- 200 ml Vino espumante
- Hielo



Preparación:

- Ponga a congelar el Jugo de Naranja Leyde.
- El espumante debe estar bien frío.
- Ambos se deben servir en porciones iguales en una copa alargada
- Decore al gusto con rodajas de naranja.

Mojito AGRIO

Refrescante como la brisa que llega desde la playa

Ingredientes:

- Ron blanco
- Jugo de Naranja Agria Leyde
- Zumo de limón
- 1 cucharada de azúcar
- 10 hojas de menta fresca
- Soda Simple



Preparación:

- Machaca las hojas de menta con el azúcar en un vaso.
 - Agrega el ron, el Jugo de Naranja Agria Leyde y el zumo de limón.
 - Rellena con hielo y mezcla bien.
- Añade soda y decora con una ramita de menta y una rodaja de limón.

Ginger PLAYERO

Un toque tropical que te transporta directo a la playa

Ingredientes:

- 1 litro de Té Frio Leyde.
- Jengibre rallado fresco.
- Hojas de menta fresca.
- Azúcar moreno.
- Hielo.



Preparación:

- Hierba el Té Frío Leyde con el jengibre para infundir.
- Endulza con azúcar moreno al gusto.
- Añade azúcar, menta fresca machaque y sirve bien frío.
- Puede añadir ron al gusto en esta bebida.

Maracuyá CATRACHO

Un trago y ya se siente el Caribe catracho

Ingredientes:

- 1/2 onza mezcal
- 3 onzas **Jugo de Maracuyá Leyde**
- 1 onza Jugo de limón
- 1, 1/2 de jarabe natural
- Top agua mineral o soda simple



Preparación:

- En un vaso verter el mezcal, el **Jugo de Maracuyá Leyde** y jugo de limón.
- Tapar y agitar el vaso energéticamente para incorporar todos los ingredientes.
- En vaso agregar los hielos y el jarabe natural, servir la mezcla.
- Terminar dando un top de agua mineral o soda simple.
- Decorar con una rodaja de limón y hojas de menta.

Manzana RELAX

Un toque tropical que sabe a vacaciones

Ingredientes:

- 45 ml de vodka
- 20 ml de **Jugo de Manzana Leyde**
- 10 ml de miel
- 1 manzana
- Hojas de menta



Preparación: ¡Es un trago muy fácil de preparar!

- Colocar en una coctelera el hielo junto con el vodka, el **Jugo de Manzana Leyde** y la miel
- Agitar fuertemente durante unos segundos
- Servir en una copa estilo cóctel helada
- Decorar con un corte de manzana y hojas de menta

Smoothie Loco

Exótico y jugoso, el que convierte cualquier momento en fiesta

Ingredientes:

- Jugo de Piña Leyde.
- 3 onzas de jugo Naranja Agria Leyde.
- 1 naranja.
- Leche de coco
- 3 cuacharadas de helado de vainilla
- 1 cereza de cóctel para decorar



Preparación: (Es importante que todos los ingredientes estén bien fríos)

- Vierte el Jugo de Piña y Naranja Agria Leyde en la licuadora
- Añade dos porciones generosas el helado, yogur o nata si prefieres.
- Añada la leche de coco.
- Licua todo hasta que se haya mezclado por completo.
- Sirve el smoothie de piña con helado y decora el vaso con una cereza o rodaja de piña.

Limonada RONSA

Intenso y divertido, ideal para darle sabor a la tarde

Ingredientes:

- Ron
- Leche de coco
- Jugo de Piña Leyde
- Jugo de Limonada Rosa Leyde
- Rodaja de naranja y cereza para decorar



Preparación:

- En una coctelera llena de hielo, combine el ron, el coco, el Jugo de Piña Leyde, y Limonada Rosa Leyde.
- Agite bien durante 30 segundos para combinar o hasta que esté bien frío.
- Cuela el cóctel en el vaso preparado lleno de hielo.
- Adorne el cóctel con una rodaja de naranja y cereza.