

Cantadaro®



CÓCTELES

Cantaclaro®



Mi cóctel, bebida elaborada con **Aguardiente Cantaclaro** (Edición Especial, Faja Negra, Tradicional, Seco); **Anisado Emperador**; **Coñac Emperador**; Aguardiente **Cantacho** y la combinación de ingredientes como: dos o más tipos de bebidas, ya sean alcohólicas o no, tales como zumos, miel, leche, frutas, especias, cremas, agua tónica, refrescos, etc.

En esta ocasión hemos creado este folleto de coctelería, para que disfrutes de una manera diferente.



by: ILELSA

CantaMojito



INGREDIENTES

60ml **Aguardiente Cantaclaro (Tradicional o Platinum o Faja Negra)** • 8 hojas de hierbabuena • 2 cdas. de azúcar blanca • lima en rodajas • 30ml zumo de lima • soda • hielo.

PREPARACIÓN

En un vaso colocar las hojas de hierba buena, el azúcar.

Con un montero presionar hasta que salga todo el jugo.

Agregar hielo y **Cantaclaro**.

Terminar de llenar con soda.

Daisy María



INGREDIENTES

90ml **Aguardiente Cantaclaro (Faja Negra o Tradicional)** • 30ml zumo de limón • soda de limón.

PREPARACIÓN

Llenar de hielo el vaso y vierte el **Cantaclaro**.

Agregar el jugo de limón y revolver el contenido.

Llenar el vaso con la soda de limón y servir.

Cantaclaro Sour



INGREDIENTES

90ml Aguardiente Cantaclaro (Tradicional o Platinum o Faja Negra) • 2 cdas. de azúcar blanca • jugo de limón • clara de huevo • hielo picado.

PREPARACIÓN

En un recipiente colocar todos los ingredientes.

Mezclar hasta dar una consistencia espumosa a causa de la clara (mejor si se licua).

Vertir un poco de canela y servir.

Cantaclaro Honey



INGREDIENTES

75ml **Aguardiente Cantaclaro (Faja Negra o Tradicional)** • soda o mineral • 30ml de miel.

PREPARACIÓN

Vertir en una coctelera el hielo, el **Cantaclaro**, jugo de medio limón y la miel.

Agitar y colar para servir.

Agregar un chorrito de soda o agua mineral.

Adornar con una rodaja de limón.

Caipiriña



INGREDIENTES

45ml **Aguardiente Cantaclaro (Tradicional o Faja Negra)** • 2 cdas. azúcar granulada • limones.

PREPARACIÓN

Cortar el limón en gajos y colocar en un vaso.

Añadir azúcar encima de la rodaja de limón.

Llenar el vaso de hielos y vierte el Cantaclaro.

Remover bien.

Caipiriña a la naranja



INGREDIENTES

50ml **Aguardiente Cantaclaro (Tradicional o Faja Negra)** • 5 limones • cda. azúcar glass • hielo picado • 1 naranja.

PREPARACIÓN

Exprimimos la naranja.

Añadimos el azúcar, removemos y agregamos el hielo picado a gusto y el **Cantaclaro**.

Mezclamos bien.

Adornar con rodaja de naranja.

San Francisco



INGREDIENTES

30ml **Aguardiente Cantaclaro (Seco o Platinum)** • zumos de: 40ml naranja, 30ml granadina 40ml piña, 30ml limón • cda. de azúcar • hielos.

PREPARACIÓN

Mezclar azúcar con granadina.

Poner los vasos boca abajo sobre la azúcar.

Picar los hielos hasta triturarlos.

Introducir el hielo picado y los zumos en la coctelera y agitar.

Añade la granadina, agitar y servir.

Cantarita

de Tormillo y Frambuesa



INGREDIENTES

45ml **Aguardiente Cantaclaro (tradicional)** • 1oz triple sec • 3 frambuesas • 15ml zumo de limón.

PREPARACIÓN

Añadir todos los ingredientes a la coctelera con hielo.

Agitar y colar en un vaso con hielo.

Decorar con frambuesas o limón.

Caipiroska de fresa



INGREDIENTES

5ml **Aguardiente Cantaclaro (Seco)** • 2 cdas. de azúcar morena • 5 fresas • hielo picado • lima • soda Sprite.

PREPARACIÓN

Cortar la lima en trozos pequeños.
Colocar en un vaso la lima y azúcar
En un mortero machacar lo anterior
hasta extraer el jugo de ellos.
Añadir las fresas y machacar.
Mezclar el hielo picado, hasta que
el vaso esté casi lleno.
Añadir **Cantaclaro** y la soda.

Canta Sling



INGREDIENTES

25ml **Aguardiente Cantaclaro (Seco o Platinum o Faja Negra)** •
75ml Ginebra • 15ml zumo de limón
• 7-10 cubitos de hielo • soda.

PREPARACIÓN

Ponemos todos los ingredientes menos las cerezas.

Echamos hielo en la copa, la mezcla de la coctelera.

Mezclamos con una cuchara.

Añadimos la cereza.

Noche Buena



INGREDIENTES

30ml **Aguardiente Cantaclaro (Tradicional)** • cda. de azúcar • taza jugo de mandarina • hielo picado.

PREPARACIÓN

En una coctelera incorporar todos los ingredientes y mezclar. Tamizar y reservar. Servir.

Blue sky



INGREDIENTES

30ml **Aguardiente Cantaclaro (seco)** • licor Curazao Azul (Blue Curaçao) • 120ml taza de jugo de limón • hielo • para decorar cereza o limón.

PREPARACIÓN

Mezcla en una jarra el jugo de limón con el **Cantaclaro**. Colocar la rodaja de limón, una cereza y el sorbete (popote). Sirve con bastante hielo.

Cuba libre



INGREDIENTES

45ml **Aguardiente Cantaclaro (Edición Especial)** • hielo • 1 vaso alto • refresco de cola.

PREPARACIÓN

Agregar 3 o 4 cubos de hielo y el Cantaclaro.

Llenar el vaso con el refresco de cola.

Si se desea se puede agregar unas gotas de limón

Adornar con una rodaja de limón.

Canelazo



INGREDIENTES

120ml **Cantacho** (37 grados) o **Aguardiente Cantaclaro** (**Faja Negra** o **Tradicional**) • 4 palos de canela • jugo de limón • taza de agua • cda. azúcar granulada.

PREPARACIÓN

Hervir la canela y añadir la azúcar.
Dejar que la azúcar se disuelva.
Humedecer un vaso con jugo de limón y sumergirlo en azúcar.
Vierte el **Cantaclaro** y agregar lo anterior.
Añadir limón al gusto y listo.

Night Cap Cold



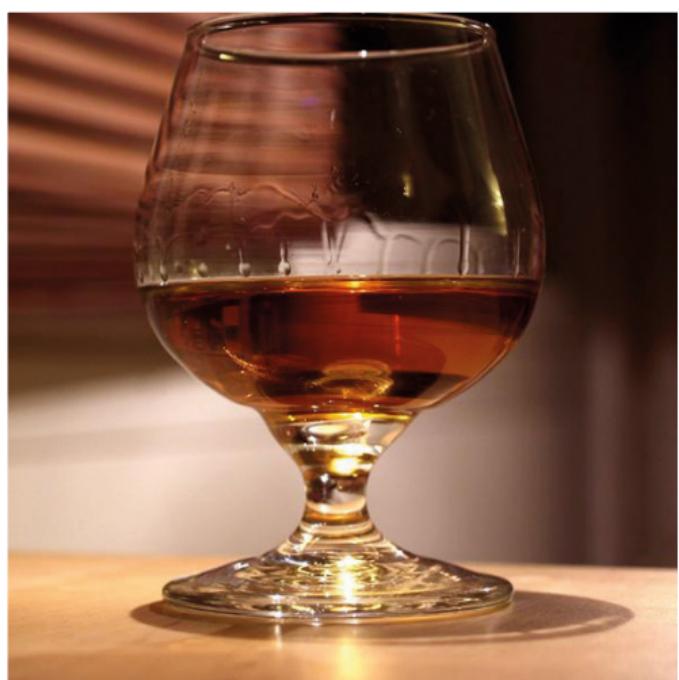
INGREDIENTES

30ml **Coñac Emperador** • 30ml **Anísado Emperador** • 1 yema de huevo • hielo • 30ml Curaçao de naranja.

PREPARACIÓN

Llenar con hielo la coctelera
Añadir todos los ingredientes.
Agitar y colar en una copa de cóctel.

Sol y Sombra



INGREDIENTES

45ml **Anisado Emperador** • soda
• 20ml zumo de limón • hielo.

PREPARACIÓN

Llenar un vaso bajo con hielo.
Añadir anís y zumo de limón.
Rellenarlo con soda.



Tips para preparar mejores cócteles

Licor de calidad:

Aguardiente Cantaclaro (Edición Especial, Faja Negra, Tradicional, Seco); **Anisado Emperador;** **Coñac Emperador;** Aguardiente Cantacho.

Ingredientes frescos:

Para tus cócteles opta por ingredientes frescos.

Coincidir la temperatura:

Para las bebidas frías, enfriar la cristalería mantendrá el cóctel frío por mucho más tiempo.

Mide todo:

Te asegurará la preparación de los cócteles de acuerdo a la forma en la que fueron creados.

*El mejor cóctel
para una
buena fiesta...*



[f](#) [t](#) [y](#) [c](#) [cantaclarooficial](#)

www.ilelsa.com