CÓCTELES CON VERMÚ

UN RECETARIO

LA FUERZA

VERMOUTH

CÓMO USAR ESTE RECETARIO

La Fuerza es un vermú versátil que puede disfrutarse solo, con un par de rocas de hielo, pero también mezclarse con otras bebidas, hierbas y frutas para crear cócteles. De eso se trata este recetario. Podés seguir al pie de la letra cada una de las recetas que tenemos, pero también podés tomarlo como un disparador de ideas para crear tus propias mezclas.

Los cócteles están divididos en 6 categorías. Verás que son tragos muy simples. Algunos no requieren más que vasos, hielos, vermú y soda. Para otros tal vez necesites frutas y jugos, pero nada que no consigas en cualquier comercio de barrio.

La idea es que, en tu casa, en tu bar, o donde sea que haya un encuentro, haya una botella de La Fuerza y que siempre descubras nuevas formas de disfrutarla.

TIPOS DE CÓCTELES CON VERMÚ

- SIMPLES -

-TÓNICOS-

-SPRITZ-

- DE ESTACIÓN -

- ESPECIALES -

- NUEVOS CLÁSICOS -

SIMPLES

Los que ya conocés. Los más fáciles de hacer. Solo necesitás el vermú, un vaso, mucho hielo y algo de sed

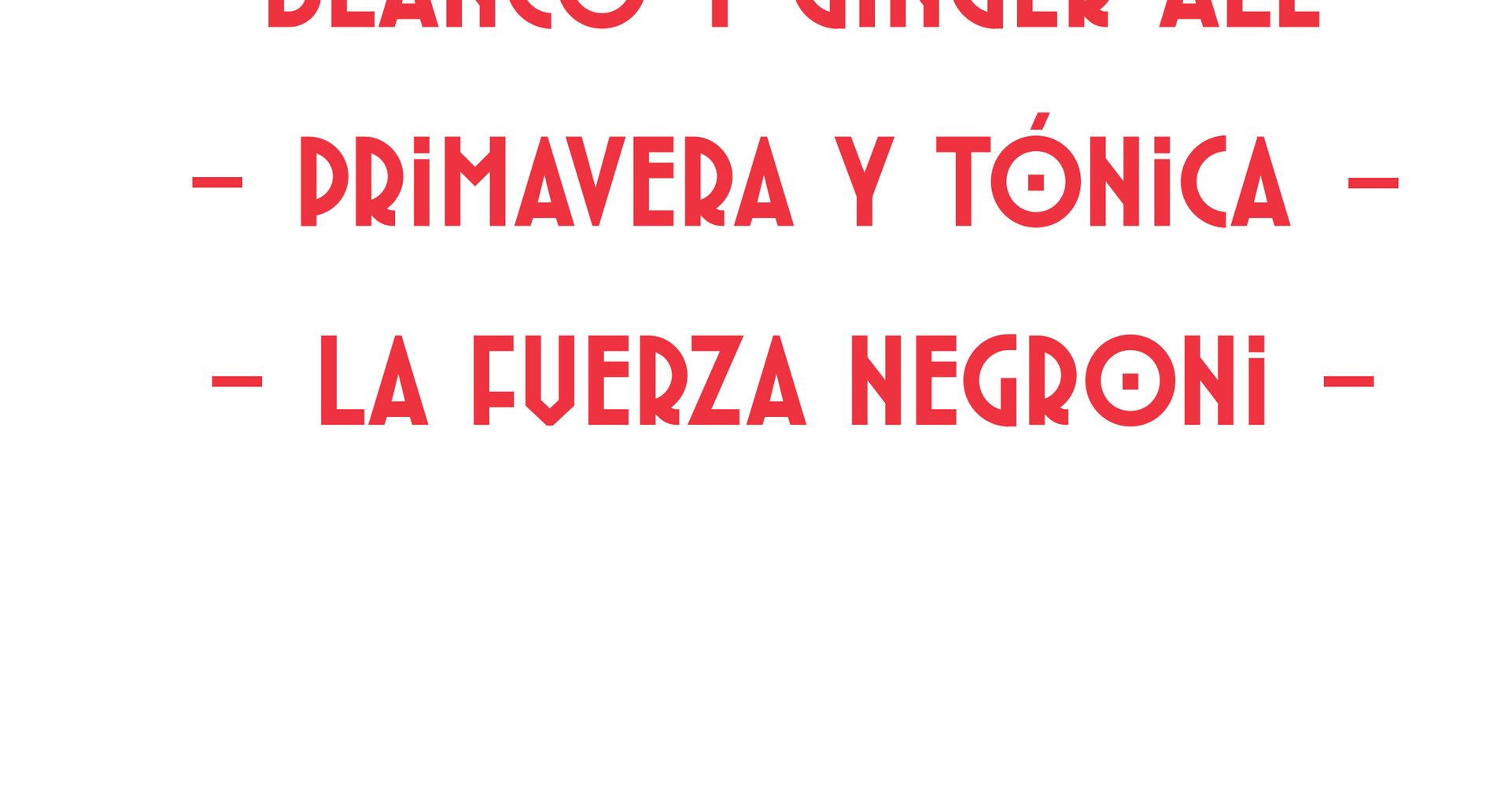
- VERMÚ CON SODA -

- ROJO Y SIDRA -

- BLANCO Y GINGER ALE -

- PRIMAVERA Y TÓNICA -

- LA FUERZA NEGRONI -



Simples

VERMÚ CON SODA

INGREDIENTES

- La Fuerza Rojo, Blanco o Primavera en los Andes (100 ml)
- Soda para completar

PREPARACIÓN

Llenar un vaso largo con mucho hielo. Verter vermú La Fuerza hasta llenar 70% del vaso. Completar con soda.

CONSEJO

Esta es la forma más simple y clásica de tomar vermú en Argentina. Para decorar y sumar aromas, si elegiste La Fuerza Rojo, agregá media rodaja de naranja. Si elegiste Blanco, limón. Y si elegiste Primavera, pomelo

Simples

ROJO Y SIDRA

- La Fuerza Rojo (90ml)
- Sidra de manzana (110ml)
- Manzana roja para decorar

PRIMAVERA Y TÓNICA

- La Fuerza Primavera en los Andes (90ml)
- Tónica (90ml)
- Piel de pomelo para decorar

BLANCO Y GINGER ALE

- La Fuerza Blanco (90ml)
- Ginger ale (90ml)
- Un octavo de limón para decorar

PREPARACIÓN

Estos tres cócteles se preparan de la misma manera: colocar mucho hielo en el vaso y agregar La Fuerza. Completar con la sidra de manzana, la tónica, o el ginger ale (según el cóctel que estés preparando), integrar levemente, decorar y disfrutar.

Simples

LA FUERZA NEGRONI

INGREDIENTES

- La Fuerza Rojo (30 ml)
- Gin (30 ml)
- Campari (30 ml)
- Rodaja de naranja para decorar

PREPARACIÓN

En vaso corto, agregar hielos grandes. Luego servir los ingredientes. Revolver con una cuchara pequeña y terminar sumergiendo una rodaja de naranja

CONSEJO

Si lo sentís muy fuerte, podés poner todos los ingredientes en un vaso grande con hielo, revolver y servir colando sobre hielos nuevos en el vaso corto. Al estar más frío y con más agua por la refrescada, lo vas a sentir más liviano.

TÓNICOS

La tónica es un gran aliado del vermú. La mezcla de ambos en un vaso con hielo logra un cóctel equilibrado y aromático. Estos cócteles parten de esa mezcla base y le suman un toque original.

- SUPERTÓNICO -

- PRIMAVERA PORTEÑA -

- BUENOS AIRES TONIC -

- TÓNICO DE OTOÑO -

Tónicos

SUPERTÓNICO

- La Fuerza Rojo (60ml)
- Gin (30ml)
- Tónica (90ml)
- Ramita de romero para decorar

PRIMAVERA PORTEÑA

- La Fuerza Primavera en los Andes (60ml)
- Gin (30ml)
- Tónica (90ml)
- Ramita de eneldo para decorar

BUENOS AIRES TONIC

- La Fuerza Blanco (60ml)
- Gin (30ml)
- Tónica (90ml)
- Ramita de tomillo para decorar

PREPARACIÓN

Estos tres tónicos se preparan de la misma manera: colocar mucho hielo en una copa, agregar La Fuerza y el gin. Completar con la tónica, integrar levemente. Decorar con la hierba fresca.

Tónicos

TÓNICO DE OTOÑO

INGREDIENTES

- La Fuerza Primavera (45ml)
- Pisco (30ml)
- Tónica (90ml)
- Media rodaja de mandarina para decorar

PREPARACIÓN

Colocar mucho hielo en la copa. Agregar La Fuerza Primavera en los Andes, el pisco y completar con tónica. Integrar levemente, decorar y disfrutar.

CONSEJO

Aprovechá las frutas de temporada para agregarle sabor y frescura al cóctel. El quinoto, por ejemplo, le queda muy bien.

SPRITZ

Nuestros Spritz. Simples, frescos, originales. Para tomar en cualquier momento del día, todo el año.

– LA FUERZA SPRITZ –

– CHACARITA SPRITZ –

– PRIMAVERA SPRITZ –

SPRITZ

LA FUERZA SPRITZ

INGREDIENTES

- La Fuerza Blanco (60ml)
- Vino espumante (30ml)
- Aperol (30ml)
- Soda (30ml)
- Rodaja de naranja para decorar

PREPARACIÓN

Llenar con hielo una copa grande de vino y agregar en este orden: primero La Fuerza Blanco, luego el Aperol, después el espumante y al final la soda. Revolver suavemente con una cuchara. Terminar sumergiendo media rodaja de naranja.

CONSEJO

Esta receta se acerca mucho a la versión tradicional del Spritz. Acá cambiamos el prosecco por el espumante y la soda. Y le sumamos La Fuerza Blanco para sumarle aromas y sabor.

SPRITZ

CHACARITA SPRITZ

- La Fuerza Blanco (75ml)
- Soda (15ml)
- Sidra de pera (75ml)
- Rodajas de pera para decorar

PRIMAVERA SPRITZ

- La Fuerza Primavera en los Andes (75ml)
- Soda (15ml)
- Espumante rosado (75ml)
- Frutilla fresca para decorar

PREPARACIÓN

La preparación de estos Spritz siguen una misma técnica: llenar con hielo un copón de vino y agregar primero La Fuerza y luego el final el espumante o la sidra (dependiendo de la variedad que prepares). Para terminar, revolver suavemente con una cuchara y decorar la copa con la fruta como ves en las fotos

DE ESTACIÓN

Cada estación tiene sus frutas. Acá tenés ideas para usarlas en cócteles que se adecuan a cada momento del año, cada clima, cada encuentro.

⚡

– ANANÁ TONIC –

– AMOR DE PRIMAVERA, –
PASIÓN DE VERANO

– ROJO DE VERANO –

– OTRO BLANCO –

– PRIMAVERA EN OTOÑO

– OTRO ROJO –

– VERMÚ CALIENTE –

– CAIPI DE MANDARINA –

DE ESTACIÓN

ANANÁ TONIC

INGREDIENTES

- La Fuerza Blanco (75ml)
- Jugo de limón (15ml)
- Jugo de ananá (30ml)
- Tónica (60ml)
- Un octavo de limón para decorar

PREPARACIÓN

Colocar 8 hojas cilantro en el vaso junto con el jugo de limón y el de ananá. Machacar suavemente. Agregar hielo y La Fuerza Blanco. Integrar. Completar con tónica. Volver a integrar levemente para no perder el gas de la tónica. Decorar y disfrutar.

DE ESTACIÓN

AMOR DE PRIMAVERA, PASIÓN DE VERANO

INGREDIENTES

- La Fuerza Primavera en los Andes (75ml)
- Almíbar de frutilla (30ml)
- Espumante Extra Brut (90ml)
- Frutilla fresca para decorar

PREPARACIÓN

Colocar mucho hielo en la copa, agregar La Fuerza Primavera y el almíbar de frutillas. Completar con el espumante rosado. Integrar levemente, decorar y disfrutar.

DE ESTACIÓN

ROJO DE VERANO

INGREDIENTES

- La Fuerza Rojo (75ml)
- Jugo de limón (30ml)
- Almíbar (30ml)
- Soda (90ml)
- Frutas de estación y hojas de menta para decorar

PREPARACIÓN

Colocar 8 hojas de menta en la base de la copa junto con el jugo de limón y el almíbar. Machacar suavemente. Agregar hielo, luego La Fuerza Rojo. Completar con soda. Integrar. Decorar con frutas de temporada y disfrutar.

DE ESTACIÓN

OTRO BLANCO

- La Fuerza Blanco (90ml)
- Jugo de limón (15ml)
- Miel (15ml)
- Jugo de mandarina (60ml)
- Soda (60ml)
- Un octavo de mandarina para decorar

PRIMAVERA EN OTOÑO

- La Fuerza Primavera en los Andes (90ml)
- Jugo de limón (15ml)
- Miel (15ml)
- Jugo de pomelo (60ml)
- Soda (60ml)
- Un octavo de pomelo para decorar

OTRO ROJO

- La Fuerza Rojo (90ml)
- Jugo de limón (15ml)
- Miel (15ml)
- Jugo de naranja (60ml)
- Soda (60ml)
- Un octavo de naranja para decorar

PREPARACIÓN

Estos tres cócteles se preparan en vaso de trago con mucho hielo. Se preparan muy fácil: agregar La Fuerza, la miel y los jugos. Integrar y completar con soda. Volver a integrar levemente y decorar ¡Listo!

DE ESTACIÓN

VERMÚ CALIENTE

INGREDIENTES

- La Fuerza Rojo (60ml)
- Miel de jengibre (30ml)
- Agua caliente (60ml)
- Jugo de limón (5ml)
- Bitter de naranja (1 golpe)
- Naranja y clavo de olor para decorar

PREPARACIÓN

Calentar el vaso con agua caliente, luego descartar. Agregar La Fuerza Rojo a temperatura ambiente, la miel de jengibre, el jugo de limón y las gotas de bitter (opcional). Completar con agua hirviendo. Decorar con la piel de naranja y clavo de olor.

CONSEJO

¡Agregale tu especia favorita! Anís estrellado, pimienta de Jamaica, canela. La que más te guste.

DE ESTACIÓN

CAIPI DE MANDARINA

INGREDIENTES

- La Fuerza Blanco (60ml)
- Almíbar macerado en salvia (30ml)
- Gajos de lima (4)
- Gajos de mandarina (4)
- Hojas de salvia para decorar

PREPARACIÓN

En un vaso corto, machacar los gajos de lima y de mandarina. Agregar La Fuerza Blanco y el almíbar. Agregar hielo picado y batir enérgicamente. Decorar y Disfrutar.

CONSEJO

El almíbar de salvia se prepara macerando 20 hojas de salvia en 500ml de almíbar simple durante 30/45 minutos. Luego filtrar y conservar en frío.

ESPECIALES

Por sus ingredientes y métodos de preparación, estos cócteles quizás necesitan de algo más de organización. Pero tampoco son una ciencia. Para darle una vuelta de tuerca a los clásicos tragos con vermú

- FUERZA DEL SUR -

- VERMUTINI -

- SEGUNDO TRAGO - DE PRIMERA CITA

ESPECIALES

FUERZA DEL SUR

INGREDIENTES

- La Fuerza Primavera en los Andes (45ml)
- Gin (30ml)
- Almíbar (15ml)
- Limón (30ml)
- Licor de Calafate (15ml)
- Frutos rojos para decorar

PREPARACIÓN

Colocar hielo en la coctelera. Agregar La Fuerza Primavera, gin, jugo de limón y almíbar. Batir y servir en vaso corto con mucho hielo picado. Decorar con frutos rojos y colocar el licor de calafate en la superficie para que decante.

CONSEJO

Podés remplazar el licor de calafate por otros licores de frutos rojos (casis, moras, o sauco, por ejemplo)

ESPECIALES

VERMUTINI

INGREDIENTES

- La Fuerza Blanco (45ml)
- Gin (30ml)
- Almíbar (30ml)
- Jugo de limón (30ml)
- Pepino (3 láminas)
- Menta (6 hojas)
- Pepino para decorar

PREPARACIÓN

Enfriar una copa de cóctel. Colocar hielo en la coctelera, agregar La Fuerza Blanco, los demás líquidos, las hojas de menta y el pepino. Batir y servir con doble colado en la copa enfriada. Decorar con pincho de pepino

CONSEJO

Si no tenés una coctelera para batir, podés usar un frasco o cualquier recipiente hermético.

ESPECIALES

SEGUNDO TRAGO DE PRIMERA CITA

INGREDIENTES

- La Fuerza Primavera en los Andes (45ml)
- Gin (30ml)
- Triple Sec (15ml)
- Azúcar (1 cucharada)
- Bitter (10 golpes)
- Rodajas de naranja para decorar

PREPARACIÓN

Colocar azúcar en un vaso corto junto al bitter. Pintar las paredes internas con esa mezcla. Agregar hielo, La Fuerza Primavera en los Andes y los demás líquidos. Decorar y disfrutar.

NUEVOS CLÁSICOS

Roma de Abasto, Los Galgos y 878 son tres bares de Buenos Aires.

Cada uno tiene su propuesta, su impronta, su personalidad. Y sus cócteles. Estos son tres de los más emblemáticos de cada barra.

– MITO PERFECTO –

– GALGOS CAFÉ TONIC –

– NO CULPES A LA NOCHE –

NUEVOS CLÁSICOS

MITO PERFECTO

INGREDIENTES

- La Fuerza Blanco (30ml)
- La Fuerza Rojo (30ml)
- Campari (45ml)
- Pincho de queso y aceituna para decorar

PREPARACIÓN

Colocar mucho hielo en un vaso corto. Agregar La Fuerza Rojo, La Fuerza Blanco y Campari. Integrar, decorar y disfrutar.

CONSEJO

Usá la aceituna que más te guste, pero si tenemos que recomendar, elegí una verde rellena de morrón

NUEVOS CLÁSICOS

GALGOS CAFÉ TONIC

INGREDIENTES

- La Fuerza Rojo (60ml)
- Café frío (Espresso o Americano) (30ml)
- Fernet (5ml)
- Tónica (45ml)
- Octavo de naranja para decorar

PREPARACIÓN

Colocar mucho hielo en un vaso largo. Agregar La Fuerza Rojo, fernet y café. Integrar y completar con tónica.

CONSEJO

Siempre colocar mucho hielo en el vaso. El hielo no debe flotar, cuanto más tenga, menos se va a derretir. Es la mejor manera de disfrutar de este cóctel con La Fuerza.

NUEVOS CLÁSICOS

NO CULPES A LA NOCHE

INGREDIENTES

- La Fuerza Blanco (30ml)
- Whisky Barricada 43 (30ml)
- Campari (30ml)
- Láminas de durazno para decorar

PREPARACIÓN

Colocar mucho hielo en un vaso corto. Agregar La Fuerza Blanco, Barricada 43 y Campari. Integrar, decorar y disfrutar.

CONSEJO

Podés reemplazar los duraznos por orejones o damascos deshidratados.

LA FUERZA

VERMOUTH