

BOTRAN[®]

RON AÑEJO



RON & COLA

Este mes de agosto vamos a volver a amar al clásico Ron&Cola. Porque no sólo es una bebida refrescante, fácil de preparar, si no que también es un trago elegante. Siempre y cuando esté bien servido: en copa balón, con 4 o 5 hielos gruesos, 5 cl. de Ron Añejo Botran (podemos prepararlo con cualquiera de los tres añejos de la marca, Ron Añejo Botran 8, 12 o 18), 20 cl. de cola y un toque aromático (un twist de naranja, o una rodaja de naranja deshidratada con una ramita de canela). La sencillez no está reñida con disfrutar de una copa de calidad.

amer[®]

BOTRAN®

RON AÑEJO



MOJITO

Agosto es sinónimo de sol, playa... y Mojito. Desde Amer Gourmet, distribuidora de Ron Botran en España, su bartender Jacky Montagano nos explica los pasos que hay que seguir para lograr la perfección en el que, probablemente, sea el combinado más famoso del mundo: “Lo primero que se debe hacer es cortar la ‘cabeza y la cola’ a una lima, ya que estas partes dan excesivo amargor a la copa. A continuación, cortarla en 4 gajos y servirla en el vaso. Es el turno del azúcar: o bien blanco, o bien azúcar líquido, pero nunca azúcar moreno -que es más difícil de disolver y deja un mal color al Mojito-. Lo siguiente es “despertar” 10 o 12 hojas de menta (ponerla entre las manos y dar unas palmadas, para potenciar su aroma) y añadirla a la mezcla. Es importante deshacer bien el azúcar, machacando con suavidad utilizando un mazo. Servimos 5 cl. de Ron Añejo Botran 8 y otros 8-10 cl. de soda. Se añade hielo pilé, hasta algo más de la mitad del vaso, y con una cucharilla se remueve para que todos los ingredientes se infundan. Finalmente, se acaba de completar con más hielo pilé y se decora con un gajo de lima y un poco de menta”.

amer®

BOTRAN[®]

RON AÑEJO



BLACK COLADA

Y si queremos un verano de lo más tropical, no puede faltar la Piña Colada. Jacky Montagano le da una vuelta al clásico incorporándole un toque de chocolate. Esta “Black Colada” se prepara así: directamente a la licuadora, añadimos 5 cl. de Ron Añejo Botran 8, 4 trozos de piña natural (30-35 gramos de piña), 8 cl. de zumo de Piña Delikata Cuckoo, 3 cl. de leche, 2 cl. de leche de coco, 2 cl. de azúcar líquido y una bola de helado de chocolate. Licuamos y servimos. Un trago refrescante y dulce para disfrutar entre amigos.

amer[®]

BOTRAN[®]

RON AÑEJO



COOLER

“Trago largo, elaborado con un destilado, una bebida carbonatada, azúcar y decorado con un cítrico” sería una buena definición para los “Cooler”. Preparados directamente en vaso largo o Long Drink, y por supuesto con mucho hielo, los cooler son otra gran idea para refrescar una calurosa tarde de agosto. La propuesta de Botran combina 5 cl. de Ron Añejo Botran 8, 2 cl. de azúcar líquido, 2 cl. de zumo de lima natural, 1 cl. de zumo de naranja natural, hielo y ginger ale para completar el trago. Se decora con naranja, jengibre y piel de lima.

amer[®]