



## Cócteles fáciles con Don Papa Rum para hacer en casa

Con elementos que se pueden encontrar en un supermercado y tu botella de Don Papa, el ron premium que se elabora en pequeñas partidas en la Isla de Negros (Filipinas), George Restrepo presenta 4 ideas para crear pequeños momentos diferentes de celebración, descanso, desconexión, y en casa. ¡Apunta!

### ¡Oh! Partisano

La gran revolución televisiva de La Casa de Papel, generado adeptos alrededor del mundo, y Papa Isio, figura que inspira el ron premium Don Papa, es también inspiración para crear un cóctel sencillo con dos ingredientes que evocan la cuenca mediterránea donde también se cantaban himnos de libertad ¡Oh! Partisano, con manzanilla y naranja.

#### *Ingredientes*

5 cl Don Papa 7

8 cl infusión de manzanilla (sin azúcar)

2 cdtas mermelada de naranja

0,5 cl zumo de limón

*Preparación:* añadir todos los ingredientes en coctelera con hielo y agitar enérgicamente.

Servir y decorar. Si no tienes coctelera, puedes utilizar (o reutilizar) un frasco de legumbres.

*Decoración:* piel de naranja.

Para elaborar la infusión de manzanilla, añade 8 cl de agua hirviendo con 4 bolsitas de infusión de manzanilla, dejar infusionar unos 2-3 minutos, retirar las bolsitas y dejar enfriar.

<https://bit.ly/2XB5V44>

### Don Almendrus

Orgeat es un ingrediente de la coctelería clásica tiki donde predomina el sabor a almendra. En los supermercados podemos encontrar fácilmente un sustituto como la crema o leche de almendras, todos estos ingredientes nos sirven para darle un toque almendrado a un excelente ron como Don Papa. Hemos elegido Almendrino (crema de almendras), para dar sabor y dulzor a este sencillo cóctel que puedes usar como after dinner.

#### *Ingredientes*

5 cl Don Papa 7

2 cdtas Almendrino (Mercadona)

1 cl zumo de limón

*Preparación:* añadir todos los ingredientes en coctelera con hielo y agitar enérgicamente.

Servir y decorar.

*Decoración:* menta, albahaca, cebollino, etc.

<https://bit.ly/3cwhe1H>





### **Darken Don**

Cóctel clásico reversionado con Don Papa Rum, el clásico Darken Storming, que asemeja las oscuras nubes que cruzaban los marinos en altamar, ha inspirado esta mezcla maravillosa de frescos de jengibre y ron. Con Don Papa recomendamos que sea Ginger Beer, también te puede servir Ginger Ale.

#### *Ingredientes*

- 5 cl Don Papa 7
- 20 cl Ginger Beer Fentimans
- 1 gajo de lima exprimido
- 3 golpes bíter (opcional si tienes disponible)

*Preparación:* cóctel directo. Añadir todos los ingredientes directamente en un vaso largo con hielo; primero el ron, luego la Ginger Beer, el zumo de lima, y finalmente el bitter.

*Decoración:* gajo de lima.

<https://bit.ly/2wTTw0c>

### **Pineapple Ale**

Un cóctel tropical, y trópico no solo es Caribe. Filipinas, país de origen de Don Papa, no solo es reconocido por la calidad de su azúcar, su gastronomía que mezcla sabores dulces y salados, deliciosas frutas dulces como la piña, nos permite rescatar este ingrediente al que hemos potenciado con canela para rescatar esos sabores que tanto gustan a los viajeros cuándo disfrutan del calor y se refrescan con un exótico cóctel.

#### *Ingredientes*

- 5 cl Don Papa 7
- 10 cl Ginger Ale Fentimans
- 2 cl puré de piña con canela

*Preparación:* añadir todos los ingredientes en coctelera con hielo y agitar enérgicamente. Servir y decorar.

*Decoración:* piel de lima, canela y fruta fresca.

<https://bit.ly/3bmuiGM>

Si prefieres hacer tú mism@ el puré de piña con canela, te dejamos la receta.

Puré de piña con canela:

(Lata de 140 gr.) Cortar la piña en trozos pequeños, rebozarla sin su zumo en una cucharada de aceite de oliva, añadir una pizca de sal. Cocinar a fuego bajo durante 20 minutos, agregar canela en polvo y el zumo restante de la lata. Dejarlo a fuego muy bajo hasta que se evapore el líquido. Dejar enfriar y triturar.

#DonPapaEnCasa #PapasHome #CouchCocktail

