



en la
percha

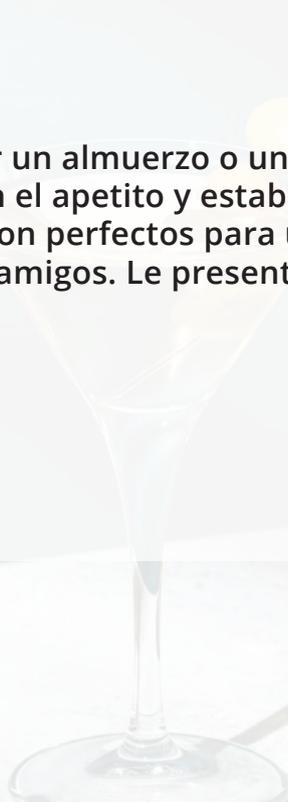


APERITIVOS

COLECCIONABLE

Cócteles ideales para abrir un almuerzo o una comida importante, que estimulan el apetito y establecen el ambiente. Los aperitivos son perfectos para una reunión casual con la familia o los amigos. Le presentamos dos excelentes alternativas.

¡Salud!



Pásate al lado **SUPER**

La frescura,
la calidad y
el servicio

*no
cuestan
más*

MEGAMAXI **SUPERMAXI**
LO MAXIMO! el placer de comprar



TÓNICO DE ESPECIAS



1
PORCIÓN

INGREDIENTES

Para el vodka con infusión

- 1 manzana roja
- 1 pera
- 1 botella de vodka de 750 ml
- 1 rama de canela

Para la tónica con especias

- ¼ taza de vodka
- 1 chorrito de sirope
- 2/3 de taza de agua tónica al gusto
- Garnish de manzana para decorar

PREPARACIÓN

- Corte la manzana y la pera en trozos grandes. Retire las semillas.
- Vierta el vodka en un frasco hermético de cristal, añada la fruta cortada y agite bien.
- Guárdelo en un lugar fresco y seco durante cuatro días, comprobando su sabor y agitándolo a diario.
- Al tercer día añada una rama de canela, ciérrelo y agítelo de nuevo. Déjelo reposar un día más y pruébelo.
- Cuando haya alcanzado el sabor deseado, cierna las frutas y la canela con un colador de malla fina.
- Vierta el líquido en un recipiente con cierre hermético.
- En un vaso alto ponga cubos de hielo, vierta el vodka infusionado y el sirope.
- Rellene con agua tónica y revuelva bien.
- Decore con una rodaja de manzana y sirva.



CÓCTEL DE OTOÑO



1
PORCIÓN

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de pisco
- 2 cucharadas de Chivas Regal
- 1 cucharadita de Campari
- 1 cucharadita de zumo de limón
- Garnish de cáscara de limón y de naranja para decorar

PREPARACIÓN

- En un vaso mezclador lleno de hielo, vierta el pisco, Chivas, Campari y zumo de limón. Mezcle bien.
- Cierna en una copa de cóctel fría.
- Decore con una rodaja de naranja y un churo de limón. Sirva y disfrute.

Guía del consumidor

Pedir aperitivos en el restaurante

Puede ser una experiencia gratificante y deliciosa, si se hace con conocimiento y confianza. Aquí le presentamos una guía, paso a paso, para solicitar los aperitivos adecuados y sorprender a sus acompañantes como un auténtico experto gastronómico:



1. Observe el menú:

- Tómese su tiempo para revisar el menú de aperitivos con atención. Observe las descripciones de los platos y los ingredientes utilizados. Preste especial atención a las palabras clave que puedan indicar sabores o estilos específicos, como "amargo", "dulce", "ahumado" o "crudo".



2. Considere su preferencia de bebida:

- Antes de elegir sus aperitivos, piense en qué tipo de bebida le gustaría disfrutar. Si prefiere un cóctel, busque aperitivos que combinen bien con ingredientes comunes en cócteles, como vermut, licores amargos o espirituosos, como gin, vodka o ron. Si prefiere vino, considere aperitivos que se mariden bien con diferentes estilos de vino, como vermut, jerez u oporto.



3. Pregunte al personal del restaurante:

- No tema pedir recomendaciones al personal del restaurante, especialmente si está explorando nuevos sabores. Los camareros y sommeliers están capacitados para ayudarle a encontrar los aperitivos que mejor se adapten a sus preferencias y platos principales. Tome en cuenta qué sabor prefiere: dulce o amargo.

4. Explore las especialidades del restaurante:

- Algunos restaurantes pueden tener aperitivos únicos o especialidades regionales que vale la pena probar. Si el restaurante ofrece aperitivos caseros o productos locales, no dude en preguntar por ellos. Esta es una excelente manera de descubrir nuevos sabores y apoyar a los productores locales.



5. Considere compartir:

- Son ideales para compartir, ya que permiten a todos en la mesa probar una variedad de sabores y experiencias culinarias. Si está con un grupo, considere pedir varios aperitivos e intercambiarlos. Esto también le brinda la oportunidad de probar una variedad de sabores y estilos.

6. No tenga miedo de experimentar:

- Por último, salga de su zona de confort y pruebe algo nuevo. La belleza de los aperitivos radica en su diversidad y versatilidad. Siempre puede empezar con algo familiar y luego aventurarse hacia opciones más atrevidas.

Ejemplo de pedido:

Podría decir algo como: "Para empezar, me gustaría un Aperol Spritz para beber, acompañado de una tabla de quesos locales, junto con una selección de empanaditas de viento, verde y morocho antes de la cena".

Siguiendo esta guía, podrá pedir aperitivos con confianza y conocimiento en cualquier restaurante, dejando una impresión duradera como un verdadero experto en gastronomía.

¡Disfrute de la experiencia y buen provecho!