

Daiquiri



El daiquiri es un cóctel originario de la Habana, Cuba, elaborado a base de ron blanco, azúcar, zumo de lima y hielo. Dicen que el mejor se toma como aperitivo en *la Floridita* (que ahora cumple 200 años, 1817-2017), bar famoso porque el Nobel de Literatura Ernest Hemingway, quien tiene una escultura a tamaño natural apoyada en el mostrador, pasaba allí largas horas, empapándose como una esponja de todos los cócteles que le ofrecían sus amigos los bármanes, durante las largas estancias que pasaba en la Habana.

Prepararlo es sencillo, basta con tener una batidora de vaso, aunque si se cuenta con una coctelera, mejor que mejor.

Ingredientes

- 50 ml de ron blanco
- 25 ml de zumo de lima o limón
- Dos cucharaditas de azúcar
- Cubitos de hielo

Preparación

Si se dispone de una coctelera, añadir en la misma el ron, el zumo de lima o limón y el azúcar, y moverla hasta que quede todos los ingredientes queden bien mezclados y el azúcar completamente disuelto. Después añadid una buena cantidad de hielo picado y volved a batir la coctelera para enfriar la bebida que serviréis, tras colarla para que evitar que caiga hielo en la



copa, en una copa de cóctel o plana, que podéis adornar bien con unas tiras de la piel de la lima o del limón que hayáis utilizado o con media rodaja de la lima o del limón.

Si no disponéis de coctelera, añadid el ron, el zumo de lima o limón y el azúcar, en la batidora, y batirlos hasta que el azúcar se disuelva bien. Después añadid el hielo picado y batid de nuevo hasta que el hielo quede bien troceado, pero evitando que el hielo se convierta en agua. Servidlo del mismo modo que se os ha indicado con anterioridad.

Sea como fuere que lo preparéis, os recomendamos prudencia ya que es una bebida alcohólica que hay que tomar con moderación.

Secciones: **Beber**, **Con placer**