



cerezas, limones, naranjas, fresas, frambuesas, melocotones y almibares, obteniendo así los primeros licores de frutas.

Incluso hay quienes atribuyen su origen a los indígenas de Yucatán, en México, quienes elaboraban una bebida con la raíz de una planta llamada precisamente "Cola de Gallo", expresión que en inglés se traduce Cocktail.

No importa su origen, lo cierto es que la popularidad de los cocteles comenzó en la década de 1920, cuando Estados Unidos promulga la tristemente célebre ley seca. Con el alcohol proscrito del mundo legal, los bartender

tuvieron que ingeniárselas para –discretamente– ponerlo en jugos y otras bebidas legales, que de un momento a otro se convirtieron en auténticos "clásicos".

La ley seca terminó, pero los cocteles ya se habían ganado un lugar de privilegio en las barras de todo el mundo. Y es que ellos ofrecen el aroma, cuerpo y sabor de los mejores destilados, convertidos así en una bebida que eleva y satisface el espíritu de los paladares más exigentes.

Los invitamos a disfrutar de este novedoso libro, con el que podrá preparar en casa, de manera sencilla pero muy profesional, los más exquisitos cocteles. Como todo arte, hacer cocteles es mucho más que seguir las instrucciones de una receta. Preparar uno nos da la oportunidad de aportar nuestro toque personal y sorprender gratamente a nuestros amigos. El libro contiene además algunas recomendaciones sobre cómo crear y mantener un bar casero, así como consejos prácticos del bartender. Un libro para disfrutar... Con un cocktail. ¡Salud!

