



JAVIER DE LAS MUELAS

COCKTAILMAN  
DRY MARTINI,  
BARCELONA



## RECETA

# PLANTER'S PUNCH

## INGREDIENTES

- 1 cl zumo de carambolo
- 1 cl zumo de maracuyá
- 2 cl zumo de limón
- 2 cl zumo de piña
- 2 cl zumo de naranja
- 3 cl ron Bacardi Superior
- 3 cl de ron jamaicano
- Rodaja de naranja
- Ramita de menta
- Guinda roja

## ELABORACIÓN

- En vaso de cristal de la coctelera Boston servir los zumos y los dos tipos de ron
- Servir hielo en vaso de metal de la coctelera y añadir el contenido del vaso de cristal
- Cerrar la coctelera y batir
- Servir en vaso incorporando el hielo con el que hemos batido
- Añadir más hielo de ser necesario

### Decoración:

Rodaja de naranja, ramita de menta, guinda roja.

Notas: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_