

RECETARIO
GRATIS

FOTO: PIXABAY.COM |

INFALTABLES EN SU BAR

RECETAS CON RON DOMINICANO



© Levapan Dominicana S.A.
© Departamento Comunicación Digital Levapan S.A.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual. Distribución gratuita en territorio dominicano.

Título: Recetas con ron dominicano
Escrito por: Nataly González.
Corrección de estilo: Nataly González.
Diseño y Composición: Angélica Arteaga.
Fotografías: Pixabay.com.

Fuentes:
<http://coctelin.com/pink-ron/>
<http://coctelin.com/ponche-frutas/>
<https://www.cocinadominicana.com/667/ponche.html>
<https://www.arecetas.com/receta/coctel-banana-colada/15881/>
<http://coctelin.com/daisy-ron/>
<http://coctelin.com/ron-cooler/>

CONTENIDO

Ponche de ron 01 | 02

Cóctel Banana Colada 03 | 04

Ponche de Frutas 05 | 06

Daisy Ron 07 | 08

Ron Cooler 09 | 10

Pink Ron 11 | 12

PONCHE DE RON



Ingredientes

- 5 tazas de leche condensada
- 10 tazas de leche evaporada
- 8 yemas de huevos
- 2 palos de canela grandes (opcional)
- 1 pizca de nuez moscada rallada
- 3/4 tazas de **ron blanco**

Instrucciones

1. Mezcla la leche condensada, la evaporada y las yemas.
2. Mueve la mezcla lentamente con una cuchara de madera para incorporar bien los ingredientes.
3. Cuela para eliminar los grumos.
4. Agrega la canela y nuez moscada.
5. Cuece en un recipiente a baño maría a fuego bajo por 40 minutos.
6. Mueve frecuentemente para evitar que se pegue al fondo.
7. Retira del fuego y añade el **ron**.
8. Mueve constantemente con una cuchara de madera hasta que enfríe a temperatura ambiente.
9. Retira la canela.
10. Enfría en la nevera antes de servir.



CÓCTEL BANANA COLADA

Ingredientes

- Azúcar
- 1 Onza Piña Colada
- Media Banana
- 1/2 Onza Licor de Banana
- 1 Onza Ron

Instrucciones

1. Licuar los ingredientes y servir en una copa margarita.
2. Agregar Frozen.

PONCHE DE FRUTAS



Ingredientes

- 2 partes de ron blanco
- 1 parte de ron negro
- ½ parte de triple sec (o cointreau)
- 1 parte de jugo de limón o sour mix
- 1 parte de jugo de naranja
- ½ parte de jugo de ananá
- 1 golpe de granadina
- 1 rodaja de limón
- 1 rodaja de naranja
- 1 rodaja o trozo de ananá
- Se puede añadir frutillas a gusto

Instrucciones

1. Llenar la coctelera con hielo
2. Verter todos los ingredientes menos las rodajas de naranja, limón y ananá
3. Agitar
4. Llenar el vaso de trago largo con hielo
5. Colar en el vaso
6. Decorar con las rodajas de naranja, limón y ananá

DALSY RON



Ingredientes

- 2 partes de ron blanco
- 1 parte de jugo de limón o sour mix
- 1 parte de jugo de naranja
- 1 cda con granadina
- 1 rodaja de naranja

Instrucciones

1. Llenar la coctelera con hielo
2. Verter los ingredientes
3. Agitar
4. Colar en el vaso de whisky
5. Decorar con la rodaja de naranja sobre el borde de la copa.

RON COOLER



Ingredientes

- 1 y ½ medida de ron blanco
- ½ parte de triple sec o cointreau
- 2 partes de jugo de naranja
- ½ parte de jugo de lima o limón o sour mix
- 1 golpe de granadina
- Limonada
- 1 rulo de cáscara de naranja

Instrucciones

1. Llenar la coctelera con hielo
2. Verter todos los ingredientes menos la limonada
3. Agitar
4. Llenar el vaso largo con hielo
5. Colar en el vaso de trago largo
6. Rellenar con limonada
7. Decorar con el rulo de naranja



PINK ROSE

Ingredientes

- 2 partes de ron blanco
- 1 parte de jugo de lima o limón o
sour mix
- ½ cdta con granadina
- 1 cdta de azúcar

Instrucciones

1. Llenar la coctelera con hielo
2. Verter los ingredientes
3. Agitar
4. Colar en la copa de Martini



INSTITUCIONAL
DOMINICANA

Nuestro interés en Levapan Dominicana S.A, es acompañarlo en el crecimiento de su empresa, brindándole un portafolio ideal, acompañamiento técnico e información detallada de lo que pasa en el sector que le permitan identificar oportunidades para desarrollar el potencial de su negocio.

POR ESO LO INVITAMOS A CONOCER NUESTRO
PORTAL GASTRONÓMICO

www.institucionaldominicana.com

Síguenos en...



facebook.com/InstitucionalDominicana/



suscríbase a nuestro canal en
Youtube institucional Dominicana



FOTO PIXABAY.COM



© Levapan Dominicana S.A.
© Departamento Comunicación Digital Levapan.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

RECUERDE VISITARNOS EN...

www.institucionaldominicana.com

HAGA PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD...

www.facebook.com/InstitucionalDominicana