

# DE VERANO



## CONCURSO JUEGA CON HERALDO

¿Cómo se llama el festival de músicas del mundo que se celebra anualmente en Lanuza?

- A. Pirineos Norte. C. Pirineos Music.  
B. Pirineos Sur. D. Pirineo-Pirineo.

Envía un SMS al

**27011**  
con el texto:  
HA VERANO  
A,B,C,O,D



Participa hoy y podrás ganar:

Ganador de ayer Sergio Antón Caturba

Una estancia en habitación doble con A/D en el Hotel Continental del Balneario de Panticosa

Heraldo de Aragón garantiza el correcto tratamiento de los datos de acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD). Coste del SMS 1,42 € IVA incluido. Un solo mensaje. El ámbito de aplicación de la presente promoción se extiende a todo el territorio nacional.

**OCIO** | Tres de los mejores barmenes aragoneses cuentan a HERALDO los secretos de sus combinados favoritos para el verano. Estos preparados aúnan un intenso sabor y las presentaciones más impactantes. Revelan las recetas de sus tres cócteles, tres obras de arte

## Marchando un cóctel de verano

Un arte». Así definen los cocteleros a estos frescos combinados que, a pasos agigantados, van ganando terreno a las bebidas de trago más largo. Por ello, la mayor parte de los bares de copas y terrazas ofrecen estos preparados que aúnan un intenso sabor y las presentaciones más impactantes y creativas.

Tres de los mejores barmenes aragoneses cuentan a HERALDO los secretos de sus mejores mezclas para el verano. La preparación de un buen cóctel recae en el detalle y la imaginación de quien lo prepara.

Jesús Pérez, del zaragozano bar de copas Moss, ha creado un cóctel para homenajear a una de sus cantantes favoritas: Amy Winehouse.

«Falleció el pasado 23 de julio y como sus souls suelen sonar en Moss, he pensado dedicarle este cóctel», explica Pérez. De este modo, juega con el apellido de la artista Winehouse y basa su mezcla en el vino blanco Gewürztraminer, «uno de mis favoritos», añade el dueño de uno de los bares de copas más céntricos de Zaragoza.

También jugó con los nombres Gregorio Abadía, del restaurante +Billauba, de la localidad oscense de Fraga. «Lo he llamado Fragatonic porque está basado en la platerina, una especie de paraguayo sin pelos, típico de la zona», explica. «Y, por supuesto, no le falta el gintonic, que está tan de moda», añade.

Por último, y no por ello, me-

nos refrescante, el actual mejor sumiller de España, Raúl Igual, del restaurante Yaim, de Teruel, preparó su cóctel 'Melocotones al riesling'. «Buscaba una mezcla veraniega y la mezcla del melocotón con vino riesling resulta muy fresca», señala.

Los tres sentarán de maravilla. Eso sí, mejor en compañía.

C. SALAMERO

### ZARAGOZA



Pérez muestra su copa en honor de Amy Winehouse. O. DUCH

### WINEHOUSE COCKTAIL

**Jesús Pérez, de Moss (Zaragoza).** No dudó en dedicar su cóctel de verano a la cantante Amy Winehouse, fallecida el pasado 23 de julio. «Sus souls suelen sonar en Moss», dijo.

**Ingredientes:** Martini blanco, vino blanco Gewürztraminer, cava, fresas y una rosa comestible.

**Elaboración:** Poner hielo en un vaso. Echar el Martini blanco y enfriarlo durante un minuto. Después se llena media copa de cóctel con este Martini frío y se sirve un 'golpecito' de cava y otro de vino blanco Gewürztraminer. Estas dos bebidas deben estar a 7 o 8 grados de temperatura. Seguidamente, se corta la fresa en láminas, para sacar todo su sabor. Se pincha en un palillo y se introduce en la copa de cóctel. Por último, se pincha también en el palillo una rosa comestible, como detalle de decoración. C. S. R.

### HUESCA



Gregorio Abadía y el cóctel de platerinas. JOSÉ DÍAZ

### FRAGATONIC

**Gregorio Abadía, de +Billauba (Fraga).** Apuesta por el sabor de la platerina, una especie de paraguayo sin pelo, que, mezclado con gintonic, ofrece un cóctel muy fresco.

**Ingredientes:** Una parte de Gin G'vine (Floraison), cuatro partes de tónica Fever-tree Premiun Indian, esencia de paraguayo, rodajas de platerina (una especie de paraguayo, pero sin pelo) y hielo.

**Elaboración:** Enfríar la copa con hielo y licuar los paraguayos para preparar la esencia. Disponer la cantidad de gin, la esencia de paraguayo y unas rodajas muy finas de platerina. Seguidamente, verter la tónica suavemente para no desperdiciar las burbujas. Servir acompañado de una ramita del árbol de las platerinas. Si se dispone de tiempo, hacer los cubitos con la misma tónica Fever-tree Premiun Indian. C. S. R.

### TERUEL



Raúl Igual apuesta por las frutas. JORGE ESCUDERO

### MELOCOTONES AL RIESLING

**Raúl Igual, de Yaim (Teruel).** El mejor sumiller de España le saca partido a los aromas herbáceos del vino riesling, mezclándolo con el ron y la rayadura de lima.

**Ingredientes:** Melocotón natural licuado, azúcar moreno, vino riesling blanco de Viñas del Vero, ron Clement V.S.O.P, licor francés Benedictine, rayadura de lima y una hoja de menta fresca.

**Elaboración:** Poner en la coctelera mucho hielo. Hacer zumo de melocotón natural. Seguidamente, mezclar en la coctelera -cuando esté bien fría- el ron Clement V.S.O.P, el licor francés Benedictine y el zumo de melocotón. Servir la mezcla en una copa. Poner una hoja de menta para darle sabor, rayar la peladura de una lima y echarla por encima. Por último, decorar con una rodaja de lima. C. S. R.