



chidradrinks



CONCURSO
CHIN CHIDRA 2020

www.chidras.com |   | @chidremos

chidra



EDÉN

@swizzologist



- 4 oz de Chidra
- 1 oz de Ron especiado
- 1 oz de Vermouth Rosso
- 1/4 oz Jugo de limón

*Dash de almíbar simple
Decorar con canela, naranja y manzana*

SOUR DRY

@bares_de_bayres

FINALISTA
CHIN
CHIDRA
2020

- 45 ml de Vodka
- 30 ml de Pimm's N1
- 30 ml de jugo de naranja
- 45 ml de Chidra
- hielo, 1/2 rodaja de pomelo, 1/2 rodaja de limón

Garnish: banana flambeada con azúcar mascabo



KAZAJO

@taine.bartender

FINALISTA
CHIN
CHIDRA
2020

- 45 ml de Bourbon
- 15 ml de Ginger Ale
- 60 ml Chidra

Decorar con manzana



CHIDRA COLADA

@unvasitode_ron

En una copa de vino con mucho hielo, colocamos:

- 1 y 1/2 Oz de Ron dorado
- 1 y 1/2 Oz de Leche de Nuez y Vainilla
- 1 Oz de Almíbar simple
- Completar con Chidra

Decorar con abanico de manzanas rojas!



CHIDROSKA

@lasgirasdeyork

En coctelera:

- 60ml de vodka
- 30ml de limón exprimido
- 30m de almíbar simple
- Hielo, batimos y colamos en 2 copas de sidra previamente enfriadas.
- Completamos con Chidra

Decoramos con un gajito de manzana roja.



SOL DE INVIERNO

@secretosdeolimpa

- 20ml de almíbar simple de tomillo
- 90ml chidra

Decorar con frutilla fresca y hacerla parte del trago (comer la frutilla mientras se toma el trago)



CHIDRIDY

@sr_vinito

- Licuar las dos peras, junto con el trozo de pepino y el jengibre. Agregar mucho hielo y volver a procesar. Tiene que quedar como un helado frozen.
- Volcar a una linda copa hasta la mitad.
- Completar con Chidra y decorar.

Si tus peras en esta época del año son de baja dulzura, puedes agregarle una cucharadita de miel a la preparación.

CHIN CHIN

@melimanhattan

INVIERNO, para 2 tazas:

- 8oz Chidra (obvio)
- 2Tbs Miel (o jarabe de maíz si son veganx)
- 4oz Whisky scotch
- 4 Pieles de limón (o la piel entera de un limón pequeño)
- Clavos de olor y estrellas de anís
- Es un trago que se bebe tibio. Se disponen todos los ingredientes en una olla a fuego bajo. No debe romper hervor, solo calentarse. Revolver todo el tiempo para disolver la miel. Una vez que esto pasó, apagar el fuego y servir en taza precalentada.

VERANO, para 1 taza:

- 4oz Chidra (más vale)
- 2Tbs almíbar de miel y especias . En una olla pequeña poner partes iguales de agua y miel. A fuego bajo. Una vez que rompe hervor, agregar las especias y tapar. Reservar hasta que se enfríe. Embotellar, etiquetar y guardar en heladera. Dura un mes sin drama y lo podes usar en tragos.
- 2oz Whisky Scotch
- Servir directamente en trago largo con mucho hielo.



SBAGLIA

@jnjorfila

- 1 y 1/2 oz bitter campari
- 1 y 1/2 vermouth rosso
- 1 y 1/2 Chidra

Decorar con rodaja de naranja y mucho hielo.



ANA CLARA

@elilasala

- 1 medida de Ron Carta Blanca
- 1 medida de Pomelo Rosado
- Almíbar de Suico a gusto
- Completar con Chidra y Hielo

Decorar con rodaja de pomelo



OLD FASHIONED

@mattpompis

- 1 medida de whisky
- 1 medida de jugo de limón
- completar con Chidra

Decorar con frutos rojos



CARA AL SOL

@flora.maricel

- 3/4 Oz Néctar de Flores de Saúco
- 1/2 Oz Gin
- Completar con Chidra

Garnish:

Opción 1: Pera deshidratada + ramito de tomillo

Opción 2: Manzana deshidratada.