

Receta de Cóctel Machu Picchu

Un interesante trago peruano tricolor, refrescante, dulce, **elaborado en honor a la maravilla del mundo, el imponente Machu Picchu**, donde cobran protagonismo los colores de la Bandera del Tahuantinsuyo (Cuzco). **Estos simbolizan a los antepasados, guardan relación con los colores del arcoíris**, el naranja: la cultura-la sociedad, el rojo: el planeta tierra y el verde: economía-riquezas naturales. Estos colores se fusionan sutilmente sin mezclarse, lo que lo hace tan vistoso y vibrante. Simboliza sin desperdicio el destino turístico más visitado del Perú.

[Descargar Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer trago Machu Picchu?

Este cóctel machu Picchu no tiene ningún grado de dificultad, **lo único que se requiere es paciencia y precisión**, de manera de evitar que no se mezclen los ingredientes y se puedan apreciar los colores.

Información Nutricional

1. 📁 Categoría: Bebidas
2. 🔍 Cocina: Peruanas
3. 🕒 Preparación: 5 minutos
4. 🕒 Cocción: 0 minutos
5. 🔥 Calorías: 100 Kcal
6. 🍽️ Raciones: 1 personas

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

- 30 ml de granadina (1 onza)
- 15 ml de licor de menta (1/2 onza)
- 44 ml de pisco peruano (1 ½ onza)
- Zumo de naranja
- Cubos de hielo

Preparación

- **Paso 1:** En una coctelera o tazón mezclar el licor de menta con el pisco. Reservamos.
- **Paso 2:** En la copa que vamos a utilizar vertemos la granadina y full hielo hasta arriba.
- **Paso 3:** Agregamos el Zumo de naranja lentamente como dos partes de la capacidad de la copa, más hielo.
- **Paso 4:** Finalmente vamos a incorporar muy lentamente y utilizando una cuchara volteada en forma de efecto cascada, el licor de menta, que previamente habíamos mezclado con el pisco.
- **Paso 5:** Decoramos al gusto y a disfrutar.

[Ver Video](#)

Recomendación

La copa recomendada para este tipo de cócteles son copas alargadas, estilo pera. Las mismas que se utilizan para beber champán.

Puedes colocarle a la copa, a la hora de decorar, sorbetes, sombrillas, ruedas de naranja, cáscaras de naranja, trozos de piña, ruedas de limón o cualquier elemento que gustes.

Si la copa la mantienes en el refrigerador, mantendrá la temperatura ideal de tu trago.

Al momento de agregar el jugo de naranja se puede inclinar un poco la copa.

Se recomienda beberlo con sorbete e ir probando de abajo hacia arriba.

Este cóctel también pueden disfrutarlo los más chicos de la casa, lo único que se debe hacer es no colocar el pizco al licor de menta.

Datos Curiosos

Se dice que este cóctel, fue creado en un hotel en Cuzco, hacia el año 1984, producido minuciosamente por Bernardo Solis, combinando estos exóticos colores con diferentes densidades, en homenaje a la ciudadela Inca Machu Picchu (del Quechua “Montaña vieja”).

Video cóctel Machu Picchu

Recetas relacionadas

[Receta de sangría preparada mexicana](#)

Si te apetece una bebida sangría fría y refrescante al estilo de las bebidas tianguis, aquí te podemos enseñar una preparación bien fácil, podrás hacerla en casa y sorprender a tus amigos si les ofreces un poco. Ver Receta ¿Cómo ...

[Leer Más](#)

[Receta laurel con limón para bajar de peso](#)

La bebida de limón con laurel se ha convertido en los últimos tiempos en una infusión muy comentada, esto se debe a sus propiedades y supuestos beneficios en la salud, relacionados más que todo a la ayuda en la pérdida ...

[Leer Más](#)

Para qué sirve el té de canela con clavo

En temporadas de invierno no hay nada mejor que una bebida caliente, aparte de esto el invierno puede traer con el cambio de estación algunos virus y mayor riesgo a contraer resfriados, si deseas evitar a toda costa estos problemas ...

[Leer Más](#)

Receta té de boldo y sus beneficios

Este tipo de infusión o té de boldo es una bebida medicinal muy económica de preparar, además de ser fácil el proceso de su receta, el té de boldo es muy recomendado en las temporadas de invierno o cambios de ...

[Leer Más](#)

[Receta de Margarita de fresa con tequila y hierbabuena](#)

¿Buscas una bebida refrescante y deliciosa para disfrutar en una tarde soleada? Entonces, no puedes dejar de probar esta espectacular receta de Margarita de fresa con tequila y hierbabuena. Esta bebida combina el delicioso sabor de las fresas con el ...

[Leer Más](#)

[Receta de infusión de hojas de aguacate y sus beneficios](#)

En la gastronomía mexicana se suele utilizar las hojas de aguacate tanto como el propio fruto, desde la antigüedad estas hojas han tenido más que un uso gastronómico, su principal función llegó a ser la medicinal, hasta la fecha a ...

[Leer Más](#)