

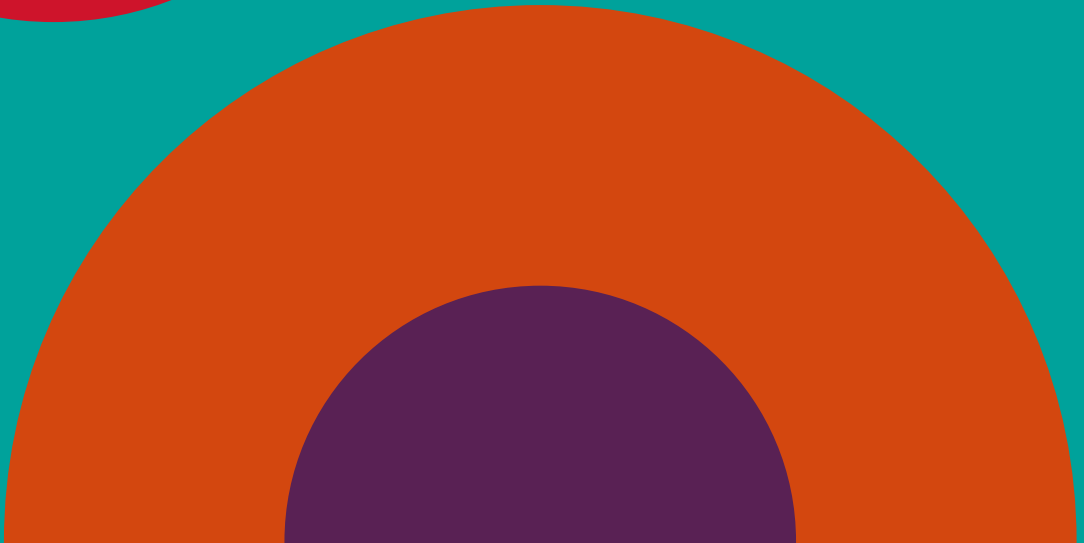


Recetario McCormick®
Mocktails

Refrescantes, Divertidos, Saludables y Deliciosos



McCormick®



Recetario de Infusiones McCormick®

Una de las tendencias más interesantes de la actualidad gastronómica son las bebidas sin alcohol, como los **“Mocktails”**, pues son refrescantes, divertidos, saludables y deliciosos.

En este recetario encontrarás 22 nuevas formas de vivir esa experiencia, conocer la versatilidad que te ofrecen las **Infusiones McCormick®** y descubrir el mundo fascinante alrededor de ellas, siendo éstas una bebida de elección y disfrute. Te invitamos a probar y compartir estas maravillosas recetas.



Para Refresharte

Cuando el calor y el ritmo de vida agitado marcan la pauta, no hay nada mejor que tomarse un break acompañado de una bebida refrescante. A continuación encontrarás 6 recetas ideales para esos momentos.



Coco Jamaica

PARA REFRESCARTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 3 bolsitas de Rosa Jamaica McCormick®
- 1 taza de agua de coco.

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Rosa Jamaica en el agua a 95°C por 7 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

En un vaso alto con hielo agrega la infusión, el agua de coco y remueve con una cucharita.

Puedes decorar con ralladura de coco en el borde del vaso.

*Es una excelente opción
para hidratar después de entrenar.*



Toronja Tropical

PARA REFRESCARTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 2 bolsitas de Té Verde Limón y Miel McCormick®
- El zumo de 1 toronja
- Endulzante al gusto

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Té Verde Limón y Miel en el agua a 80°C por 2 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

En una coctelera o recipiente para agitado agrega hielo e incorpora el té, el zumo de la toronja y el endulzante. Agita los ingredientes durante unos segundos.

Sirve en un vaso corto.

Puedes decorar con una conchita de toronja.



Durazno Mix

PARA REFRESCARTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 3 bolsitas de Té Delicia de Durazno McCormick®
- 1/2 taza de jugo de durazno
- Ginger beer para completar
- Endulzante al gusto

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Té Delicia de Durazno en el agua a 95°C por 5 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

En una coctelera o recipiente para agitado agrega hielo e incorpora el té, el jugo de durazno y el endulzante. Agita los ingredientes durante unos segundos.

Sirve en un vaso largo y completa con ginger beer.



Frutos Rojos Paradise

PARA REFRESCARTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 3 bolsitas de Infusión Frutos Rojos McCormick®
- El zumo de 1/2 naranja
- 8 parissien (bolitas) de patilla

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Frutos Rojos en el agua a 95 °C por 7 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

En una licuadora agrega la infusión, el zumo de naranja y las parissien de patilla. Bate por 2 ó 3 minutos o hasta obtener una mezcla homogénea.

Sirve en un vaso largo con hielo.

Puedes decorar con una rodaja de naranja y algunas parissien de patilla.



Red Julep

PARA REFRESCARTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1 taza de agua
- 2 bolsitas de Infusión Frutos Rojos McCormick®
- 2 bolsitas de Manzanilla McCormick®
- 6 hojas grandes de hierbabuena
- El zumo de 1/2 limón
- Soda para completar
- Endulzante al gusto

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Frutos Rojos en 1/2 taza de agua a 95 °C por 7 minutos y las bolsitas de Manzanilla en la 1/2 taza restante de agua a 95°C por 7 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

Coloca en el vaso la hierbabuena, el zumo de limón y el endulzante al gusto. Maja los ingredientes con una cuchara contra las paredes del vaso.

Agrega hielo picado, las infusiones y completa con soda.

Puedes decorar con una rodaja de limón y una hoja de hierbabuena.



Uchuva Fresh

PARA REFRESCARTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1 taza de agua
- 3 bolsitas de Té Delicia de Durazno McCormick®
- 4 uchuvas
- 5 hojas de hierbabuena
- 1 cucharada de miel

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Té Delicia de Durazno en el agua a 95°C por 7 minutos, al finalizar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

Maja las uchuvas, la hierbabuena y la miel contra el fondo del vaso, agrega hielo e incorpora el té.

Sirve en un vaso largo.


Puedes decorar con un pincho de uchuvas.





Para Divertirte

En esos momentos en los que buscas disfrutar de un rato diferente, salir de lo cotidiano, compartir con los amigos y divertirte, es ideal contar con deliciosas opciones para sorprender a tus invitados. Para ello se han desarrollado 5 maravillosas recetas con las cuales sorprenderás a todos.



Frutos del Bosque Frozen

PARA DIVERTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1 1/3 taza de agua
- 5 bolsitas de Infusión Frutos del Bosque McCormick®
- El zumo de 1/2 naranja
- Endulzante al gusto

PREPARACIÓN

- Infusiona 4 bolsitas de Frutos del Bosque en 1 taza de agua a 95°C por 7 minutos, al finalizar el tiempo retira las bolsitas, coloca la infusión en una hielera y deja reposar por 12 horas en el congelador.
- Prepara una Infusión Frutos del Bosque con la bolsita adicional en 1/3 de taza de agua a 95°C por 10 minutos, luego retira la bolsita y deja enfriar.
- Retira la hielera del congelador y en una licuadora agrega los cubitos de hielo resultantes, la infusión, el zumo de naranja y el endulzante. Bate durante 2 ó 3 minutos hasta obtener una mezcla consistente y homogénea.
- Sirve en un vaso largo.
- Puedes decorar con media rodaja de naranja.



Ginger Party

PARA DIVERTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 1 bolsita de Té Verde McCormick®
- El zumo de 1/2 limón
- Endulzante al gusto
- Ginger beer para completar

PREPARACIÓN

Infusiona la bolsita de Té Verde en 1/2 taza de agua a 80°C por 2 minutos, al finalizar el tiempo retira la bolsita.

Disuelve una cucharada del endulzante de tu preferencia en el té y deja enfriar.

Agrega en el vaso hielo picado e incorpora el té y el zumo de limón, luego completa con la ginger beer.

Puedes decorar con una hoja de hierbabuena.



Veraniego

PARA DIVERTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1 taza de agua
- 4 bolsitas de Infusión Frutos del Bosque McCormick®
- 3 bolsitas de Té Negro McCormick®
- 1/4 de taza de jugo de mora natural
- Endulzante al gusto

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Frutos del Bosque en 1/2 taza de agua a 95°C por 7 minutos y las bolsitas de Té Negro en la 1/2 taza restante de agua a 95°C por 5 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

En una coctelera o recipiente para agitado agrega hielo e incorpora el té, la infusión, el jugo de mora y el endulzante. Agita durante unos segundos y sirve en una copa.



Manzanilla Punch

PARA DIVERTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 4 bolsitas de Manzanilla McCormick®
- 1/4 de taza de jugo de piña
- 1/4 de taza de jugo de mora
- Endulzante al gusto

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Manzanilla en el agua a 95°C por 7 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

En una coctelera o recipiente para agitado agrega hielo e incorpora la infusión, el jugo de piña, el jugo de mora y el endulzante. Agita los ingredientes durante unos segundos.

Sirve en un vaso largo.

Puedes decorar con una rodaja de piña deshidratada.



Sangrimaica

PARA DIVERTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 2 bolsitas de Rosa Jamaica McCormick®
- El zumo de 1/2 naranja
- 8 parissien (bolitas) de patilla
- 1/2 naranja picada en media luna
- 1/2 limón picado en media luna
- Soda para completar

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Rosa Jamaica en el agua a 95 °C por 7 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

Decora el vaso con las parissien de patilla, las medias lunas de naranja y limón, agrega el zumo de naranja y la infusión.

Mezcla todos los ingredientes dentro del vaso con una cucharita y completa con soda.



Para Ejercitarte y Cuidarte

Si cuidas más tu estilo de vida, te preocupas por llevar una vida saludable y hacer de los ejercicios parte de tu rutina, es ideal que consideres hidratarte con bebidas sanas pero que al mismo tiempo sean deliciosas. Las próximas 4 recetas fueron creadas pensando en ti, para que puedas darte un gusto sin remordimiento.



Verde Equilibrio Detox

PARA EJERCITARTE Y CUIDARTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 2 bolsitas de Té Verde Limón y Miel McCormick®
- El zumo de 1/3 de limón
- 1/4 de pepino
- 1 cucharadita de jengibre
- 4 gr de perejil fresco

PREPARACIÓN

- Infundona las bolsitas de Té Verde Limón y Miel en el agua a 80°C por 2 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.
- En una licuadora agrega el té, el zumo de limón, el pepino picado en rodajas, el perejil y el jengibre. Mezcla por 3 minutos o hasta obtener una bebida homogénea.
- Sirve en un vaso largo.
- Puedes decorar con una rodaja de limón.



Perfecta Digestión

PARA EJERCITARTE Y CUIDARTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1 taza de agua
- 2 bolsitas de Manzanilla McCormick®
- 75 gr de hinojo picado
- 3 cucharadas de miel

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Manzanilla en el agua a 95°C por 7 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

En una licuadora agrega la infusión, el hinojo y la miel. Bate por 2 minutos o hasta que la mezcla esté homogénea.

Sirve en un vaso corto con hielo.

Puedes decorar con hojas de hinojo.



Equilibrio Natural

PARA EJERCITARTE Y CUIDARTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1 taza de agua
- 2 bolsitas de Té Verde McCormick®
- 1/2 pepino cortado con pelador
- 8 parissien (bolitas) de patilla
- 8 hojas de hierbabuena
- El zumo de 1/4 de limón

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Té Verde en el agua a 80 °C por 2 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

En un vaso largo vierte las láminas de pepino y las parissien de patilla, agrega hielo, las hojas de hierbabuena, el té y el zumo de limón. Mezcla todos los ingredientes dentro del vaso con una cucharita.

Puedes decorar con hojas de hierbabuena.



Jamaica Flake

PARA EJERCITARTE Y CUIDARTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 1 bolsita de Rosa de Jamaica McCormick®
- 1/2 taza de cubos de hielo
- 1/2 taza de piña picada congelada aprox. 100gr.
- 1 1/2 cucharada de avena en hojuelas

PREPARACIÓN

Infusiona la bolsita de Rosa de Jamaica en el agua a 95°C por 7 minutos, al terminar el tiempo retira la bolsita, coloca la infusión en un recipiente hermético y lleva al congelador por 30 minutos.

Agrega a la licuadora el hielo, la piña congelada, la avena en hojuelas y la infusión fría. Bate todos los ingredientes por 5 minutos o hasta obtener una mezcla consistente y homogénea.

Sirve en un mason jar.

Ideal como merienda pre-entrenamiento.



Para Consentirte

Hay ocasiones en las que buscas un espacio para ti, desconectarte del día a día y consentirte. Pensando en ello, se elaboraron 7 exquisitas recetas para que puedas disfrutar de ese momento exclusivo e íntimo contigo.



Carrot Cake

PARA CONSENTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1 taza de agua
- 3 bolsitas de Té con Canela Cítrica McCormick®
- 2 cucharadas de zumo de zanahoria
- 1 cucharada de miel

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Té con Canela Cítrica en el agua a 95°C por 5 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

En una coctelera o recipiente para agitado agrega hielo e incorpora el té, el zumo de zanahoria y la miel. Agita los ingredientes durante unos segundos.

Sirve en un vaso largo.

Puedes decorar con una concha de naranja y un palito de canela.



Smoothie Bosque Tropical

PARA CONSENTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1 taza de agua
- 2 bolsitas de Infusión Frutos del Bosque McCormick®
- El zumo de 3 naranjas
- 200 gr de pulpa de mango
- Endulzante al gusto

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Frutos del Bosque en el agua a 95°C por 7 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

En una licuadora agrega la infusión, el zumo de naranja, la pulpa de mango, el endulzante y hielo al gusto. Mezcla por 2 ó 3 minutos hasta que la bebida se vea consistente y homogénea.

Sirve en un mason jar.
Puedes decorar con una rodaja de naranja deshidratada.



Affoga-Tea

PARA CONSENTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/4 taza de agua
- 5 bolsitas de Té Negro McCormick®
- 1/2 cucharadita de leche en polvo
- 1 porción de helado de mantecado
- 1 pizca de canela en polvo

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Té Negro en el agua a 95°C por 5 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas.

En una licuadora agrega el té y la leche en polvo. Bate durante 30 segundos.

En la copa coloca la porción de helado, vierte sobre ella el té con leche y espolvorea un toque de canela.

Puedes decorar con hojas de menta.



Un Té para las cinco

PARA CONSENTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 2 bolsitas de Té con Canela Cítrica McCormick®
- El zumo de 1/2 mandarina
- 1 cucharadita de miel

PREPARACIÓN

En una taza infundona las bolsitas de Té con Canela Cítrica en el agua a 95°C por 4 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas.

Diluye la miel en la infusión y agrega el zumo de mandarina.



Smoothie Color Rosa

PARA CONSENTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 2 bolsitas de Infusión Frutos Rojos McCormick®
- 1 yogurt light de fresas de 120 gr (preferiblemente congelado)
- 3 gotas de vainilla

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Frutos Rojos en el agua a 95 °C por 7 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar.

En una licuadora agrega la infusión, el yogurt y la vainilla. Bate por 2 ó 3 minutos o hasta obtener una mezcla consistente y homogénea.

Sirve en un mason jar.



Cálido Confort

PARA CONSENTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/2 taza de agua
- 1 bolsita de Manzanilla McCormick®
- 1/2 rama de canela
- 2 granos de pimienta
- Miel o endulzante al gusto

PREPARACIÓN

Infusiona la bolsita de Manzanilla en el agua a 95°C por 7 minutos junto con la rama de canela, al terminar el tiempo retira la bolsita y agrega el endulzante.

Con un mortero tritura los granos de pimienta, agrega a la infusión y deja macerar por 5 minutos. Al terminar el tiempo colar la infusión macerada.

Sirve en una taza

Puedes decorar con una ramita de canela.



Griego del Bosque

PARA CONSENTIRTE

INGREDIENTES PARA 1 VASO

- 1/3 taza de agua
- 9 bolsitas de Infusión Frutos del Bosque McCormick®
- 9 cucharadas de yogurt griego sin azúcar
- Endulzante al gusto
- 4 moras

PREPARACIÓN

Infusiona las bolsitas de Frutos del Bosque en el agua a 95°C por 7 minutos, al terminar el tiempo retira las bolsitas y deja enfriar la infusión en el congelador por 10 min.

En un vaso corto agrega las 9 cucharadas de yogurt, endulzante al gusto y remueve con la cuchara hasta que este último se disuelva.

Agrega la infusión fría y remueve nuevamente hasta que la infusión y el yogurt estén incorporados.

Agrega las moras.



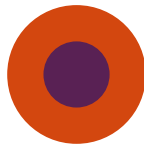


Glosario

Té Es una especie vegetal de forma arbórea su nombre científico es “*Camellia sinensis*”, originario de China. Sólo es correcto utilizar la palabra “Té”, para referirse a infusiones provenientes de la “*Camellia sinensis*”.

Tisana Se refiere a cualquier otra infusión o bebida que no provenga de la planta *Camellia sinensis*. Ejemplos: Rosa Jamaica, Menta, Manzanilla, Toronjil, Canela, Anís, entre otras.

Infusión **1.** Método de preparación para extraer las partes solubles de una planta, por medio de agua a temperatura mayor al medio ambiente y menor a 100°C (punto de ebullición).
2. Bebida que se obtiene de diversos frutos o hierbas aromáticas (Té, Manzanilla, Malojillo, entre otras) introduciéndolos en agua caliente.



Preparación de la Taza Ideal

La Taza Ideal es la unión de un sobre de té o tisana **McCormick®**, con agua a temperatura adecuada, tiempo de infusión correcto, según se indica en la siguiente tabla. Medida de la taza ideal: 240 cc de agua.

Tiempos y Temperaturas

Tipo de Té o Tisana	Temperatura	Tiempo
Té Verde	80 °C	2"
Té Negro	95 °C	3" - 5"
Tisana	95 °C	7"

Método de la observación

Los diferentes tipos de té y tisanas se deben infundir a temperaturas distintas para garantizar que se obtenga el mejor sabor del té o infusión, pero ¿cómo podemos determinar este tipo de temperaturas si no contamos con equipos electrónicos?

Para lograrlo te recomendamos emplear uno de los métodos tradicionales chinos: la técnica de observación del agua.

Para ello debes prestar especial atención al agua y las burbujas que en ella se forman.

Ojos de Cangrejo: Las burbujas crecen y comenzarán a ser visibles desde la parte superior del agua, estas burbujas se asemejan a los ojos de un cangrejo, en este momento la temperatura estará alrededor de 80°C, ideal para un té verde.

Cadena de Perlas: Las burbujas ahora se elevan rápidamente a la cima del agua; un flujo constante de burbujas se forma como una cadena de perlas en una cuerda. La temperatura ahora está entre 90-95 °C es adecuada para el té negro y las tisanas.

Recetario McCormick® Mocktails

Refrescantes, Divertidos, Saludables y Deliciosos

Asesoría **Sommelier Miriam Gómez**
Fotografía **Alexis Da Motta**
Dirección de Arte en Set de Fotografía **Emile Martínez**
Diseño Gráfico y Producción
ZEGC Zanoletty Estudio Gráfico Creativo

Todos los derechos reservados
Alfonzo Rivas & Cia, C.A.
Rif: J-00031531-0
La presente obra no está sujeta a comercialización.



ALFONZO RIVAS & CIA.
Experiencia Nutritiva

Idea original de Alfonzo Rivas & Cia. C.A.



Marca Registrada.
Licencia de uso otorgada a
Alfonzo Rivas & Cia, C.A. en 1998



Infusiones McCormick



@Infusionesmcc