**¿Dulce o truco? Prepara los mejores cocteles con vodka para Halloween**

Para estas fechas, dale un giro atrevido a tus celebraciones con bebidas inspiradas en el destilado más versátil para la mixología moderna.

**Ciudad de México, XX de octubre de 2023.-** La temporada de espantos está a la vuelta de la esquina, por esta razón tenemos que estar listos para las mejores fiestas del año. **Halloween**, aunque de origen celta y fuertemente arraigado en la cultura norteamericana, ha encontrado un peculiar hogar en México, donde las tradiciones propias del **Día de Muertos** se entremezclan con esta festividad, creando una fusión de celebraciones únicas para reunirnos a disfrutar con amigos y familiares.

Por esta razón, Halloween es una excelente excusa para probar diferentes **recetas de cocteles,** ya sea que estés organizando una fiesta de disfraces o simplemente estés planeando disfrutar de un maratón de películas de terror, el **vodka** es el destilado perfecto pues su perfil neutro hace que los ingredientes no pierdan su protagonismo. Su versatilidad permite que sea la base perfecta para experimentar con nuevos sabores, texturas y combinaciones, y en una festividad tan divertida como Halloween, nos da el juego perfecto para crear tragos tan entretenidos visualmente como deliciosos.

Aquí te presentamos los **mejores cocteles con vodka** que tienes que probar este Halloween:

**Dirty Shirley Martini**

Refrescante combinación de [**Stoli® Citrus™**](https://stoli.com/product/stoli-citros/)con toques ácidos de limón y la dulzura de la granadina. El jugo de arándano aporta un matiz frutal, mientras las cerezas glaseadas ofrecen una presentación elegante. Para un giro efervescente, añade un toque de ginger ale. Ideal para quienes buscan dulzura y cítricos en equilibrio.

**Ingredientes:**

* 50 ml/2 onzas de Stoli® Citrus™ (2 partes)
* 25 ml/ 1 onza de jugo de limón (1 parte)
* 25 ml/ 1 onza de granadina (1 parte)
* 25 ml/ 1 onza de jugo de arándano (1 parte)

**Método**

Toma un tarro de cristal o una coctelera. Luego agrega tu vodka Stoli® Citros™, después agrega 1 taza de hielo y agita lo más fuerte que puedas durante 20 segundos y cuela con un colador de té en una copa de cóctel fría. Adorna con cerezas rojas frescas glaseadas.

**Sube a otro nivel**

Añade un chorrito de ginger ale para que sea un trago largo.

**Raspberry Martini**

Un sofisticado martini que combina el vibrante sabor de [**Stoli® Razberi™**](https://stoli.com/product/stoli-raspberry-2/)con notas cítricas de limón y la sutileza dulce del jarabe simple. El vermú seco aporta un elegante toque aromático, mientras que la clara de huevo le otorga una textura suave y aterciopelada. Las frambuesas frescas en brocheta añaden un toque decorativo y afrutado.

**Ingredientes:**

* 2 onzas Stoli® Razberi™ (2 partes)
* 25 ml/ 1 onza de limón (1 parte)
* 25 ml/ 1 onza de jarabe simple (1 parte)
* 25 ml/ 1 onza de vermú seco (1 parte) Opcional 3 frambuesas frescas
* 25 ml/ 1 onza de clara de huevo (1 parte)

**Método**

Toma un tarro de cristal o una coctelera. Agrega Stoli® Razberi™, jugo de limón fresco, el jarabe, el vermú seco y las claras de huevo. Agrega 1 taza de hielo y agita lo más fuerte que puedas durante 20 segundos. Cuela en una copa martinera bien fría y adorna con frambuesas frescas en una brocheta.

**Sube a otro nivel**

Eleva la experiencia al máximo creando tu propio jarabe de frambuesa.

**Caramel Apple Martini**

Embárcate en un viaje sensorial con este coctel, que mezcla magistralmente el vodka [**Stoli® Salted Karamel**](https://stoli.com/product/stoli-salted-karamel/)con jugo de manzana. Los toques ácidos del jugo de limón y la suave dulzura de la miel de maple complementan y equilibran el perfil caramelizado del cóctel. Con un borde azucarado y una sutil cobertura de salsa de caramelo, este Martini no sólo es un placer para el paladar, sino también un deleite visual.

**Ingredientes:**

* 50 ml/2 onzas de Stoli® Salted Karamel (2 partes)
* 25 ml/ 1 onza de jugo de manzana (1 parte)
* 15 ml/ media onza de jugo de limón (½ parte)
* 15 ml/ media onza de miel maple (½ parte)

**Método**

Toma una copa martinera o un tarro de cristal y humedece el borde con limón. Coloca la copa en un plato con azúcar y canela para garantizar que quede un borde sólido en el borde del vaso y rocía con salsa de caramelo. Toma la martinera y agrega vodka Stoli® Sated Karamel, jugo de limón, miel maple y jugo de manzana. Agrega 1 taza de hielo y agita lo más fuerte que puedas durante 20 segundos y cuela una copa martinera.

**Sube a otro nivel**

Exprime diferentes variedades de manzanas para explorar sus sabores.

[**Stoli Vodka**](https://stoli.com/), con su compromiso con la calidad y tradición, ha sido durante años el preferido de aquellos que buscan autenticidad y sabor. Para este Halloween, ¿por qué no darle un giro moderno a tus cócteles y sorprender a tus invitados con estas recetas? ¡Disfruta de una feliz noche de brujas con responsabilidad!

-o0o-

**Acerca de Stoli® Group**

Stoli® Group se fundó en 2013 y es responsable de la producción, gestión y distribución de una cartera global de licores y vinos. Conocido principalmente por la marca de vodka Stoli®, Stoli Group se ha expandido para atraer a consumidores de lujo en el local y consumidores globales más sofisticados. Las marcas emblemáticas son: Stoli® Vodka, elit™Vodka, Bayou® Rum, Kentucky Owl™, Villa One™, Gator Bite™ Rum Liqueur, Cenote™ Tequila, Tulchan Gin™, Se Busca™ Mezcal y la división de vinos del Grupo Stoli, Tenute del Mondo®. Con presencia en una red de más de 176 mercados, Stoli Group trabaja con un apasionado equipo de 200 distribuidores en todo el mundo. Con sede en Luxemburgo, Stoli cuenta con instalaciones de producción en España, Italia, Argentina y Estados Unidos, algunas de las cuales están impregnadas de una historia que se remonta a principios del siglo pasado. Para más información, visite stoli-group.com.