



## PISCO SOUR

### Ingredientes

6 onzas de pisco  
2 onzas de jarabe de goma  
2 claras de huevo  
8 cubos de hielo  
2 onzas de jugo de limón  
\* amargo de angostura

### Preparación

Licuar el pisco, el limón recién exprimido, el jarabe de goma, hielo y las claras de huevo por 15 segundos.

Servir y decorar con 2 ó 3 gotitas de amargo de angostura.

### ピスコサワー

#### 材料

ピスコ	6オンス
ガムシロップ	2オンス
卵白	2個分
氷	8個
ライム汁	2オンス
アンゴスチュラピター	

#### 作り方

ミキサーにピスコ、絞りたてのライム汁、ガムシロップ、アイスクューブ、卵白を入れ、混ぜ合わせる。

最後にアンゴスチュラピター2~3滴をかけてできあがり。



## CÓCTEL DE ALGARROBINA

### Ingredientes

3 onzas de pisco  
1 onza de algarrobina  
1 onza de jarabe de goma  
4 onzas de leche evaporada  
1 huevo  
8 cubos de hielo  
\* canela en polvo para decorar

### Preparación

Licuar el pisco, la algarrobina, el jarabe de goma, la leche evaporada y el huevo. Agregar los hielos poco a poco, cuidando que no pierda su cremosidad. Servir y decorar con una pizca de canela en polvo.

### キャラブカクテル

#### 材料

ピスコ	3オンス
キャラブシロップ	1オンス
ガムシロップ	1オンス
エバミルク	4オンス
卵	1個
氷	8個
シナモンパウダー	

#### 作り方

ミキサーにピスコ、キャラブシロップ、ガムシロップ、エバミルク、氷、卵を入れ混ぜ合わせる。

クリーミーなテクスチャーをなくさないように、少しずつ氷をいれる。

最後にシナモンパウダーをのせたら、できあがり。

**KYODAI** market  
www.kyodaimarket.com

**TACAMA**  
TABERNEIRO  
DESDE 1897

SANTIAGO  
QUEIROLO  
DESDE 1880

Tenemos una gran selección de piscos

20歳以上であることが確認できない場合は酒類の販売はしません。EL CONSUMO DE ALCOHOL PARA MENORES DE 20 AÑOS ESTA PROHIBIDO POR LEY