Cocktails Natalícios

Receitas e guia passo a passo
Recipes and step-by-step guide

ALMALUSA
COMPORTA

Eggnog

Ingredientes *(4 pessoas)*

Ingredients *(serves 4)*

3 ovos
3 eggs

60g de açúcar branco
60g white sugar

250ml de leite meio-gordo
250ml semi-skimmed milk

120ml de natas para cozinhar
120ml cooking cream

20ml de Rum com especiarias
20ml spiced Rum

20ml de Bourbon
20ml Bourbon

20ml de Aguardente Vínica
20ml Vintner's Brandy

Noz-Moscada a gosto
Nutmeg to taste

Canela em pó a gosto
Ground cinnamon to taste

Sal a gosto
Salt to taste

Utensílios

Utensils

Tacho anti-aderente
Non-stick saucepan

Tigela grande
Large bowl

Batedeira
Mixer

4 canecas para servir
4 mugs to serve

Colher de cozinha
Cooking spoon

Vara de arames
Whisk

Jarro
Pitcher

Preparação

Directions

Comece por separar as gemas das claras. Reserve as claras no recipiente da batedeira e coloque as gemas com o açúcar branco numa tigela funda.
Begin by separating the egg yolks from the whites. Keep the egg whites in the mixer bowl and place the egg yolks with the white sugar in a deep bowl.

Misture as gemas com o açúcar com uma vara de arames até obter uma mistura homogénea, esbranquiçada e cremosa. Reserve.
Mix the egg yolks with the sugar using a whisk until you obtain a smooth, whitish, and creamy mixture. Set it aside.

Coloque um tacho com capacidade superior a 1 litro em lume brando. Adicione ao tacho o leite, as natas, uma pitada de sal, canela e noz-moscada. Mexa, controlando o lume para que a mistura nunca ferva e evitando que esta fique talhada. Retire do lume e reserve durante 2 minutos.
Place a saucepan with a capacity greater than 1 litre over low heat. Add the milk, cream, a pinch of salt, cinnamon, and nutmeg to the saucepan. Stir, controlling the heat to ensure the mixture never boils and avoiding curdling. Remove from heat and reserve for 2 minutes.

Adicione cuidadosamente à mistura de gemas e açúcar, envolvendo.
Carefully add it to the egg and sugar mixture, folding gently.

Verta a mistura para o tacho anteriormente utilizado e leve a lume brando, mexendo suavemente até se formar um creme amarelado e um pouco consistente.
Pour the mixture back into the previously used saucepan and heat over low heat, stirring gently until a yellowish and slightly thickened cream forms.

Adicione a Aguardente Vínica, o Rum e o Bourbon. Mexa durante 1 minuto, retire do lume e reserve.
Add the Brandy, Rum, and Bourbon. Stir for 1 minute, remove from heat, and set aside.

Bata as claras reservadas na batedeira em castelo.
Whisk the reserved egg whites in the mixer until stiff peaks form.

Adicione em pequenas porções as claras ao eggnog, envolvendo cuidadosamente até obter a consistência que lhe agradar.
Gradually add the egg whites to the eggnog, folding carefully until you achieve the desired consistency.

Coloque o eggnog num jarro e sirva em canecas, decorando com canela e noz-moscada em pó a gosto.
Transfer the eggnog to a pitcher and serve in mugs, garnishing with cinnamon and nutmeg powder to taste.

Mulled Wine

Ingredientes *(4 pessoas)*
Ingredients *(serves 4)*

1 garrafa de vinho tinto de 75cl (preferencialmente frutado e encorpado)
One 75cl bottle of red wine (preferably fruity and full-bodied)

1 laranja
1 orange

2 cascas de limão
2 lemon zests

120g de açúcar branco
120g white sugar

50ml de Aguardente Vínica Velha
50ml Old Vintner's Brandy

6 paus de canela
6 cinnamon sticks

4 botões de cravinho
4 cloves

2 sementes de cardamomo
2 cardamom seeds

5g de gengibre fresco
5g of fresh ginger

Utensílios
Utensils

Tacho anti-aderente
Non-stick saucepan

Tábua de corte
Cutting board

Coador grande
Large strainer

4 copos para servir
4 glasses to serve

Colher de cozinha
Cooking spoon

Faca de cozinha
Kitchen knife

Jarro
Pitcher

→

Preparação

Directions

Coloque em lume forte um tacho anti-aderente com capacidade miníma de 1 litro. Depois de quente, adicione 2 paus de canela, os botões de cravinho e as sementes de cardamomo previamente esmagadas com a ajuda de uma faca sobre a tábua de corte.
Place a non-stick saucepan with a minimum capacity of 1 litre over high heat. Once hot, add 2 cinnamon sticks, the cloves, and the cardamom seeds previously crushed with the help of a knife on the cutting board.

Enquanto as especiarias torram no tacho, corte a laranja, sem a descascar, em fatias em forma de meias-luas com cerca de 4mm de espessura. Reserve 4 fatias para decoração dos copos no final.
While the spices are toasting in the pan, thinly slice the orange, keeping the peel on, into half-moon shapes approximately 4mm thick. Reserve 4 slices for decorating the glasses later.

Desvie as especiarias para a borda do tacho e disponha as fatias de laranja no centro para caramelizar os açúcares da fruta.
Push the spices to the edge of the pan and arrange the orange slices in the center to allow them to caramelize.

Depois de as fatias de laranja ganharem um tom ligeiramente acastanhado em ambos os lados, baixe o lume até que fique brando e regue a laranja e as especiarias com o conteúdo total da garrafa de vinho escolhida. É importante que este passo seja feito em lume brando, idealmente a 70ºC, para que o álcool não evapore.
After the orange slices take on a slightly brownish hue on both sides, reduce the heat to low and pour in the entire contents of the chosen bottle of wine. It is important to do this over low heat, ideally at 70ºC, to prevent the alcohol from evaporating.

Adicione o açúcar e, com a ajuda de uma colher de cozinha (madeira ou outro material não metálico), mexa até todo o açúcar se dissolver.
Add the sugar and, using a wooden or non-metallic kitchen spoon, stir until all the sugar dissolves.

Adicione as cascas de limão e o gengibre fatiado enquanto mexe o conteúdo e prove para controlar o ponto de doçura.
While stirring, add the lemon peels and sliced ginger. Taste to control the sweetness.

Adicione a Aguardente Vínica e retire do lume. Reserve durante 3 minutos.
Add the Old Vintner's Brandy and then remove the mixture from the heat. Reserve for 3 minutes.

Verta o vinho quente para um jarro, filtrando-o com a ajuda de um coador para que apenas passe o liquido, descartando-se as frutas, gengibre e especiarias.
Pour the hot wine into a pitcher, straining it to remove the fruits, ginger, and spices.

Sirva em copos que tolerem temperaturas elevadas e decore com os paus de canela e as fatias de laranja restantes.
Serve in glasses that can withstand high temperatures and garnish with cinnamon sticks and the reserved orange slices.