

Receta de calafate sour chileno



Receta de calafate sour

El calafate sour es considerado **uno de los secretos mejor guardados de la Carretera Austral** y se trata de un cóctel creado originalmente por el escritor y barman magallánico René Andrades.

¿Cómo hacer calafate sour?

Aquí compartimos dos variantes de esta preparación, **una elaborada con licor de calafate y otra elaborada con pisco y syrup (jarabe) de calafate**, dos clásicos ejemplos de la múltiple variedad de productos elaborados con este tradicional fruto del sur de Chile.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas Típicas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Preparación: 5 minutos

Raciones: 4 personas

1. Receta de calafate sour

Ingredientes

- 600 ml de licor de calafate
- 200 ml de jugo de limón natural
- 1 clara de huevo (opcional)
- Limón de pica en rodajas
- Frutos de calafate
- Hielo

Preparación

- **1.** En una batidora añadir el licor de calafate, el jugo de limón, la clara de huevo, unos 4 cubos de hielo y mezclar a velocidad media por unos 20 segundos hasta integrar todo y generar una ligera corona de espuma.
- **2.** Servir el calafate sour inmediatamente, en copas altas, opcionalmente decorado con una rodaja de limón y/o frutos de calafate frescos.

2. Receta de calafate sour con pisco

Ingredientes

- 300 ml de [pisco chileno](#) de 35°
- 150 ml de syrup de calafate
- 100 ml de jugo de limón
- 2 cucharadas de azúcar flor
- 1 clara de huevo (opcional)
- Limón de pica en rodajas
- Frutos de calafate
- Hielo

Preparación

- **1.** En una batidora añadir el pisco, el syrup de calafate, el jugo de limón, la clara de huevo, el azúcar flor, unos 6 cubos de hielo y mezclar todo a velocidad media por unos 20 segundos para integrar.
- **2.** Servir el calafate sour con pisco inmediatamente, bien fresco, opcionalmente decorado con una rodaja de limón y frutos de calafate enteros.

¿Dónde comprar calafate sour y cuál es su precio?

Si no vives en la Región de Magallanes, es posible que puedas adquirir el syrup de calafate en tiendas como [Mercado Libre](#) (\$28.990) o directamente el calafate sour ya preparado en [RTL SOUR](#) (\$10.990).

Recomendamos

[Licor de calafate](#)

[Pisco sour granizado](#)