

Receta de palomita blanca



Receta de cóctel palomita blanca

El palomita blanca o simplemente paloma, **es un aperitivo de origen español** muy común en los bares del antiguo Santiago, aunque algo olvidado hoy en día, sin duda una bebida muy particular por su apariencia y color.

¿Cómo hacer palomita blanca?

El palomita blanca es una cóctel **que mezcla anís seco y agua mineral a gusto** que al combinarse adoptan una particular apariencia lechosa.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas](#)

Cocina: Española

Calorías: 250

Preparación: 5 minutos

Raciones: 1 persona

Receta de palomita blanca

Ingredientes

- 2 medidas de anís seco
- 4 medidas de agua mineral fría
- Hielo a gusto

Preparación

- 1. En una copa limpia alta y seca, servir el anís seco y reservar.
- 2. Añadir el agua fría poco a poco hasta que la mezcla adquiera una apariencia de color blanco.
- 3. Servir el palomita blanca inmediatamente opcionalmente acompañada de uno o dos hielos.

Origen del nombre

El nombre Paloma originalmente **estaría relacionado al uso del anís seco del mismo nombre** en su preparación, elaborado en Alicante, el cual posee Indicación Geográfica Protegida (IGP) y que se conoce con el nombre genérico de Cazalla.

Si bien no existe claridad de su llegada a Chile, **se cree que**

remontaría a los **inicios del siglo XX**, extendido de la mano del también conocido Anís del Mono, una bebida española muy popular en toda América.

En Chile el nombre palomita blanca probablemente **fue un juego de palabras respecto al nombre y color de la bebida**, o bien una referencia posterior al libro del mismo nombre escrito por Enrique Lafourcade en 1971.

¿Sabías que?

El anís seco **se obtiene de la destilación del anís verde** (pimpinella anisum) o del anís estrellado (illicium verum) al que luego se le añaden extractos naturales de anís, agua y azúcar.

Recomendamos

[Receta de chuflay](#)

[Receta de chichón](#)