

Receta de vaina chilena



Receta de la vaina chilena

La vaina es un cóctel tradicional en Chile, muy popular, **tan antiguo que no se tiene claridad de sus orígenes**, una historia sobre la que existen múltiples variaciones.

¿Cómo hacer vaina chilena?

Antiguamente en la Confitería Torres, la vaina era preparada **en base a vino añejo de la región**, [pisco chileno](#), licor de crema, cacao y canela, pero poco a poco fue evolucionando hasta establecerse en la receta que compartimos hoy.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas Típicas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Preparación: 10 minutos

Raciones: 2 personas

Receta de vaina

Ingredientes

- 200 cc de jerez o vino dulce
- 120 cc de coñac
- 4 yemas de huevo
- 4 cucharaditas de azúcar
- Canela en polvo
- Hielo picado

Preparación

- **1.** Añadir el jerez, el coñac, las yemas de huevo, el azúcar y opcionalmente un puñado de hielo picado dentro de una coctelera grande, tapar y batir vigorosamente por unos 20 segundos para mezclar todo.
- **2.** Servir la vaina en copas de cóctel tipo champagne o flauta, filtrar el hielo y espolvorear con canela en polvo a gusto sobre la superficie.

Historia del nombre “vainas”

Uno de los relatos más aceptados, cuenta que el nombre por el que lo conocemos hoy en día se habría establecido gracias a la **predilección que el intelectual venezolano Andrés Bello**

solía manifestar por este cóctel, en sus frecuentes visitas a la Confitería Torres en el centro de Santiago.

El resultado de la preparación le resultaba tan grato a Andrés Bello **que se convirtió rápidamente en su favorito** y cada vez que deseaba una repetición, solía recurrir a la siguiente frase: “Mesonero, ¡tráigame usted otra vaina de ésas!”.

Recomendamos

[Receta de pichuncho](#)

[Pisco sour granizado](#)