

Top ten de bebidas dieciocheras: No puedes pasar estas fiestas sin probarlas

El Ciudadano · 15 de septiembre de 2015



No es necesario gastar mucho para disfrutar de una variedad de bebidas espirituosas que te ponen a tono con el ritmo de la música y la energía que necesitas estos días. Te dejamos aquí un listado con brebajes que harán de estas fiestas algo más colorido (eso de Top ten era un gancho, son más de diez)

Aclaración: No promovemos el alcoholismo, confiamos en que nuestros lectores son mayores de 18 años y que asumen la responsabilidad de sus actos y sus vidas. Ya sabes, a guardar un poco de efectivo para el taxi, la micro o animarse a caminar, en resumen si bebes no conduzcas.

**Bigoteado:**

Nombre con que se conoce al vaso de vino que reúne los restos (conchos) de varios vasos de vino que fueron dejados por otr@s comensales.

Borgoña:

Vino Tinto + frutas como frutillas, duraznos o chirimoyas + azúcar y hielo

Vino con hielo y azúcar:

Para paliar el calor nada como el vino con hielo y azúcar.

Chufly:

Aguardiente + bilz.

Chupilca:

Inspirado en el clásico “ulpo”

Considera: Vino + harina tostada + azúcar.

Ulpo, receta chilena: 1/4 taza de harina tostada; 2 cucharadas de azúcar o miel; pizca de canela; 2 cucharadas de agua tibia o caliente; leche en polvo o leche líquida, optativo; juntar todo en un vaso, revolver. Probar y arreglar las proporciones a gusto.

Cleri:

Vino Blanco + frutas como frutillas, duraznos o chirimoyas + azúcar y hielo.

Fanshop:

Fanta + Shop, mezclar a gusto, pero siempre con la cerveza bien helada.

Malta con huevo:

malta, huevo, azúcar y canela.

Mudai:

chicha de trigo, de origen mapuche

Navegado:(por si hace frío o llueve)

vino caliente con naranja.

otros nombres= “**chambreao**” o entibiado

Negra del Pueblo:

cerveza+ café instantáneo, mas endulzante

Pihuelo:

Parecido a la chupilca, pero en lugar de vino utiliza aguardiente o chicha, o ambas. Igual de nutritivo. Considera: Aguardiente Chicha+ harina tostada + azúcar.

Piscolate:

Leche con Chocolate + Pisco

Piscola:

“Trago nacional”. Pisco + Bebida Cola a gusto. Agregar hielo y limón.

Terremoto:

pipeño + helado de piña, más un toque de amargo o fernet y un chorrillo de granadina. El segundo trago se llama “réplica”.

Receta [aquí](#)

Tsunami o erupción:

cerveza, vino, pisco y hielo.

Vino con hielo y azúcar.

Cantidades a gusto.

Vino en melon:

Cortar el extremo de un melon , sacando las pepas, para utilizarlo como vaso. Rellenar con vino, e ir raspando el melon con una cuchara para beber el vino.

Yugoslavo:

Cerveza + Vino Blanco

Negra del Pueblo: Toda una alternativa a las bebidas energéticas. Este trago utiliza cerveza y café instantáneo, más gotitas de jarabe o dulzor líquido.

Cola de Mono:

Emblemático brebaje preparado por las abuelas. Lleva leche, leche condensada, cáscara de naranjas, clavos de olor, canela, vainilla, café, aguardiente o pisco. Es tan propio de estas festividades que no sería raro ver llegar a Papa Noel con un vaso de cola de mono en la mano.

Pipí» de León:

Pisco con Kem Piña y hielo. Es más grato beberlo sin conocer su nombre, ni imaginarlo.

Pingüino:

Vino tinto y vino blanco. Nada más simple. Para entibiar a cualquiera en el Polo Sur.

Pajarete:

Típico del norte chico. Es como un «pingüino», pero recargado. Lleva vino tinto, vino blanco, aguardiente y chancaca.

Fanfarrón:

Fanta con ron.

Pillín:

Pisco con ginger ale.

Jote:

Además de hombre ‘enamorado’ y ‘catete’, es vino con bebida cola, típicamente guachaca. El secreto es usar un poco más de vino que de gaseosa.

Champaña de los pobres:

A falta de dinero, buena es la creatividad. Esta mezcla de vino blanco con Sprite no tiene nada que envidiarle a la champaña de verdad.

Flaite:

Variante del jote. Pero esta vez el vino es acompañado por bebida «cualquier» cola.

Vino blanco con jugo en polvo:

Aunque te sorprenda esto existe y también está la versión de pisco con jugo en polvo.

Fuente: [El Ciudadano](#)