

DIRECTAMENT AL VAS: TOM COLLINS

Els Collins són unes begudes llargues i refrescants que preparem directament en vas long-drink.

Són molt populars als Estats Units.

Es serveixen acompanyats d'unes canyes i es poden decorar amb una cirereta verda.

La fórmula del Tom Collins, potser el més conegut d'aquesta sèrie, és la següent:



TOM COLLINS

**2 c.c. sucre (millor xarop)
el suc d'una llimona
1 copa de ginebra
S'acaba d'omplir amb soda
Decorem amb 1/2 rodanxa de llimona**



Acabem de preparar removent-lo amb la cullereta mescladora.

Altres còctels d'aquesta sèrie:

JACK O JACQUES COLLINS: amb Calvados en lloc de ginebra.

JOHN COLLINS: amb Genever.

MICHAEL COLLINS: amb ginebra alemanya (steinhager).

MIKE COLLINS: amb whisky irlandès.

PETER COLLINS: igual que el Tom Collins.

PIERRE COLLINS: amb Cognac.

SANDY COLLINS: amb whisky escocès.

RON COLLINS o PEDRO COLLINS: amb rom cubà.

VODKA COLLINS: amb vodka.

WHISKY COLLINS: amb whisky.

MARGARITA COLLINS: amb tequila.

CORONEL COLLINS: amb bourbon.

