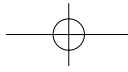




ILUSTRADOS
CÓCTELES



ilustraciones de Philip Stanton
textos de Alvaro Sobrino y Jorge Zentner



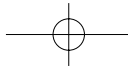
Editado por: Blur Ediciones, para ArjoWiggins

© de las ilustraciones, Philip Stanton
© de los textos, sus autores
© de la presente edición, Blur Ediciones

Diseño: Yolanda Vinuesa / Herederos de Juan Palomo
Impresión: Grupo Marte

Los textos de entrada de cada cóctel han sido compuestos utilizando la tipografía Trochut, desarrollada por Andreu Balius a partir del tipo «Bisonte» de Joan Trochut Blanchart. La leyenda "ilustrados cócteles" de la portada ha sido creada también por Andreu Balius, empleando los módulos del Super-Veloz, un diseño de tipografía "integral" creado por Trochut que tenía como objetivo ser un completo sistema tipográfico que ayudara al pequeño impresor en su trabajo diario.

Impreso sobre los papeles de ArjoWiggins:
Cubiertas: Curious Metallics Azul Cobalto de 300 g
Interiores: Curious Transluents Blanco Iridiscente de 100 g
Curious Metallics Cryogen White de 240 g
Keaykolour Moaré Blanco de 300 g



La coctelería -en realidad, toda la cocina creativa- tiene mucho que ver con el diseño. El cocinero, y el barman, “previsualizan” los sabores, texturas, colores, resultados al fin, antes siquiera de empezar a trastear. También el diseñador antes de agarrar el lápiz o el ratón tiene la visión mental del resultado. Si los unos trabajan con ingredientes, los otros lo hacen con imágenes, textos o tipografías.

Quizá por todo ello siento esa atracción por el cóctel, porque no se me antoja muy lejos del diseño, otra pasión.

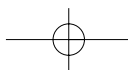
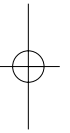
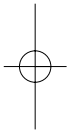
Este libro aproxima esas dos debilidades y las conjuga de un modo especial. Cuando surgió la oportunidad de hacerlo, enseguida me di cuenta de que era uno de esos privilegios que uno no puede dejar escapar. Y como sucede casi siempre, había que compartirlo con gente a la que admiro, estos amigos que enseguida se prestaron a ello.

Tengo que agradecerle a Philip Stanton sus ilustraciones, que lejos de supeditarse al texto, recorren en un itinerario paralelo su visión de lo que nos ocupa. También mi admirado Balius, el tipógrafo (porque casi no hay otro), a quien pedimos que nos dejara estrenar su “Trochut”, para darnos cuenta después, al empezar a aplicarla, que parece hecha a la medida, no sé si del contenido escrito del libro, o de las ilustraciones de Philip. O de las dos cosas. También Jorge Zentner ha querido establecer una narración paralela, que aporta un tercer recorrido que supera el recetario ilustrado, y nos lo establece en un nivel más allá de la pasión por los alcoholes mezclados.

Siguiendo en el camino de las admiraciones y las complicidades, el diseño tenía que hacerlo Yolanda con sus Herederos de J.P.

Y por último, el equipo de ArjoWiggins, que han hecho posible con sus papeles que esto tuviera un itinerario nuevo, más allá de textos e imágenes, en el que textura, transparencia, tacto, color, se mezclan en las recetas como un ingrediente más.

Alvaro Sobrino





EL **DRY** MARTINI –O MARTINI, **DRY**– ES POSIBLEM**ENTE** EL CÓCTEL MÁS VERSIONA**DO** Y DEL QUE MÁS FÓ**R**MULAS “AUTÉNTICAS” EXIST**EN**. CASI UNA POR BARMAN. S**IN** PRETENDER S**EN**TAR CÁTEDRA, DIREMOS QUE LA ACEITUNA ES PERFECTAMENTE PRESCIN**DIBLE**; DA COLOR, PERO CASI SIEMPRE ESTROPEA. SI SE USA, SIEMPRE CON HUESO Y LAVARLA ANTES. ES UNA BUENA IDEA MACERARLAS EN MARTINI SECO, ASÍ PIERDE LA SALMUERA. RESPECTO A LAS PROPORCIONES, ESTÁ CLARO ES MUCHA GINEBRA Y EL VERMUT; TESTIMONIAL. ESA ES LA TEORÍA, PERO LOS POCOS CONDICIONALES PREFERIRÁN ALGO MÁS DE GENEROSIDAD EN EL VERMUT. REMOVIDO, NO AGITADO, ESA ES LA CLAVE. SI NO, PIERDE TRANSPARENCIA Y PUEDE AGUARSE. PERO TIENE QUE ESTAR FRÍO, PARA SUAVIZAR LA GINEBRA. COMO ES DIFÍCIL, EN LOS PRIMEROS INTENTOS PUEDE USARSE UNA COPA HELADA, PARA REDUCIR EL TIEMPO DE CONTACTO CON EL HIELO, O MEJOR, TENER LA GINEBRA EN EL CONGELADOR. EL PELLIZCO DE CORTEZA DE LIMÓN, PARA ALGUNOS IMPRESCINDIBLE, PARA OTROS, SÓLO TAPA EL AROMA DE LA GINEBRA, Y SUELE DEJAR UNA CAPA “ACETOSA” EN LA SUPERFICIE QUE AFEA. HAY QUE ACOMPAÑARLO. AL SEGUNDO MARTINI SIN COMER ALGO, EMPIEZAN A FLAQUEAR LOS SENTIDOS. SOPORTA CUALQUIER BOTANA, INCLUSO PICANTES. LAS ALMENDRAS FRITAS CON MUCHA SAL ES UNA BUENA OPCIÓN. EN EL “DRY MARTINI” (ARIBAU ESQ. CÓRCERGA, BCN) LO SIRVEN CON RÁBANOS AÑADOS CON SAL Y ACERTE DE OLIVA VIRGEN. LA MEZCLA ES INMEJORABLE.

Pobre Brackford.

Muy guapo.

Muy rico.

Y lo menos que se puede decir de él con toda justicia es que tiene gustos muy refinados.

¿“Demasiado” refinados?

Dejémoslo en “muy” refinados.

Un bellissimo ejemplar de pura raza, este Reynold Brackford.

Pobre.

Ahora mismo, confía en que ante tanto despliegue de belleza, lujo y poder, caeré rendida de inmediato a sus pies.

Ni siquiera se le pasa por la cabeza la idea de que yo, o cualquier otra mujer, pudiera rechazarlo.

Y es que, como todos los hombres de su especie –he conocido a varios– en el fondo Brackford es bastante ingenuo.

¿“Ingenuo”?

No estoy segura de que “ingenuo” sea la palabra más adecuada.

Digamos que si fuera apenas un poquito más listo comprendería que, hasta ahora, la única persona que realmente ha caído rendida a sus pies es... Reynold Brackford.

Pero los tipos como él se aman demasiado a sí mismos para comprender estas cosas.

Demasiado satisfechos de sus riquezas. Demasiado fascinados por su propia belleza.

Demasiado atentos a su propio poder de seducción.

Nunca serán capaces de imaginar lo que pasa por la cabeza, por las tripas, o por el corazón de una mujer.

Pobre Brackford.

Dry Martini

6 partes de ginebra
1 parte de vermut seco
1 aceituna de cóctel

Combinar la ginebra y el vermut en un vaso mezclador con cubitos de hielo y remover bien.

Colar en una copa de cóctel helada y adornar con la aceituna.

The Martini Book.
Sally Ann Berk.
Ed. Black Dog & Levental Publishers, 1997, N.Y.

Dry Martini

Bitter naranja, 1 gota
Vermut Martini seco, 1 parte
Ginebra seca, 2 partes

Úsese vaso mezclador. Sirvase con el zumo de una corteza de limón exprimida encima.

Guía Completa del Barman.
Armando Garraza.
Ed. de Vecchi, 1987, BCN.

Dry Martini

11/10 vermut seco
9/10 gin
Olive verde de adorno
Twist de limón

Enciclopedia de los alcoholes.
Juan Muñoz Ramos.
Ed. Planeta, 1996, BCN.

Dry Martini

3/4 partes de ginebra
1/4 vermut seco

Se prepara en el vaso mezclador, bien frío.
Se sirve en copa de cóctel previamente enfriada adornando con una corteza de limón.

Cócteles.
Ed. Altorney, 1995, BCN.

Dry Martini

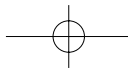
3/4 de ginebra seca
1/4 de vermut seco

Se prepara en un vaso mezclador, removiendo sólo unos segundos. Según la receta más tradicional y ortodoxa, la copa se completa exprimiendo sobre ella una corteza de limón y puede adornarse con oliva, siempre con hueso y libre de aromas producto de la maceración.

Haz de copas.
Ángel Amable.
Ed. Pirámide, 1990, MAD.



BASICAMENTE EL ZUMO DE TOMATE ES EL INGREDIENTE ESENCIAL Y DIFERENCIADOR, INCLUSO POR ENCIMA DEL VODKA AL QUE SE RECURRA, Y SIEMPRE QUE ÉSTE ALCANCE LA CORRECCIÓN. NO MERECE LA PENA INTENTAR HACER NOSOTROS MISMOS EL ZUMO. DIFÍCILMENTE LOGRAREMOS UNO MEJOR QUE EL EMBOTELLADO, AUNQUE ESO SÍ, MERECE LA PENA ESCOGERLO DE UNA MARCA DE CONFIANZA. SI AUN ASÍ, QUEREMOS INTENTARLO, ES IMPORTANTE QUE LOS TOMATES SEAN MUY, MUY MADUROS, POR SUPUESTO QUITANDO PIEL Y SEMILLAS, Y EL AGÜILLA DEL INTERIOR. A LA VISTA DE LA BIBLIOGRAFÍA, CABRÍA PENSAR QUE EL BLOODY MARY ES UNA DE ESAS FÓRMULAS CONSENSUADAS, EN LA QUE LAS VARIACIONES NO VAN MÁS ALLÁ DEL VASO A UTILIZAR O EL MODO DE MEZCLAR LOS INGREDIENTES. SIN EMBARGO, DE LA MAESTRÍA EN LA PREPARACIÓN Y EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES DEPENDE QUE SE OBTENGA DESDE UN BREBAJE INSUFRIBLE AL MÁS RECONSTITUYENTE Y REFRESCANTE CÓCTEL Y SI SON POSIBLES LAS VARIACIONES. MERECE LA PENA PROBARLO SUSTITUYENDO EL ZUMO DE TOMATE POR UNO DE VEGETALES (GRANINI Y LIBB'S SON ESTUPENDOS). EL SABOR DOMINANTE DEL APIO DARÁ UN CONTRASTE MUY ESPECIAL AL CÓCTEL. OTRA VARIACIÓN INTERESANTE CONSISTE EN CONVERTIR EL BLOODY MARY EN UN TRAGO CORTO. BASTA CON REDUCIR SENSIBLEMENTE LA CANTIDAD DE TOMATE, HASTA IGUALARLA A LA DE VODKA. POR ÚLTIMO, A PESAR DE QUE LOS INGREDIENTES ORTODOXOS SON UNA GARANTÍA DE ÉXITO, CON ALGO DE IMAGINACIÓN ALCANZAREMOS VARIACIONES INTERESANTES: AÑADIR CALDO O CONCENTRADO DE CARNE, SUSTITUIR UNA CUARTA PARTE DEL ZUMO DE TOMATE POR UMÓN NATURAL, O INCLUSO ENDULZARLO CON COINTREAU O TRIPLE LARIOS, OBIVANDO LA SAL Y EL TABASCO.



*Aquella noche, en el "Abracadabra Club", Lena me dijo:
- Se llama Robert, y es un pez gordo. Creo que, en principio, no necesitas saber más.
Ahora, Betty, es todo tuyo. Lo que le he sacado en estos tres años no ha sido poco.
Pero le queda pasta suficiente para garantizarte, también a ti, una vejez sin mayores
aprietos. Siempre que sepas cómo hacerlo, claro.
Buena chica, Lena. Me gusta porque tiene sentido común.
En verdad, es lo único que me gusta de ella.
Nos conocimos en la barra del "Palmeras".
¿Fue antes... o después del famoso lío con el gerente del "Maddox's"?
Bueno, antes o después, tampoco importa.
En cuanto a Robert... pues eso: simplemente un pez gordo.*

Acapulco Clam Digger

3 partes de tequila (45ml)
6 partes de zumo de tomate
(90 ml)
6 partes de jugo de almeja
(90 ml)
3/4 Cda. de rábano picante
Tabasco, al gusto
Salsa Worcester, al gusto
1 chorro de zumo natural
de limón
1 rodaja de lima o de limón

Mezclar todos los ingredientes
en un vaso con hielo picado.
Adornar con una rodaja de
lima o limón.

*Los mejores cócteles
de Nueva York.*
Sally Ann Berk.
Ed. Könemann.

Bloody Mary

Vodka transparente
Zumo de tomate
Salsa Worcester
Zumo de limón
Tabasco
Sal de apio, una ramita
de apio
Hielo

El clásico remedio para la
resaca. Sin embargo, bien
preparado, este puede ser un
estupendo cóctel matutino
para el que vale la pena tener
todos los ingredientes.
Puede utilizarse un vaso corto o
de tubo. Ponga un poquito de
hielo, añada una buena
medida de vodka y llene el
vaso con zumo de tomate.
Complételo con un poco de
salsa Worcester, tabasco y
zumo de limón. Para finalizar,
la sal de apio y la ramita de
apio fresco. Remuévelo bien.
También puede utilizar una
coctelera, colarlo y añadir el
apio final.

Vodka, manual para sibaritas.
Desmond Begg.
Ed. Evergreen, 1998, Colonia.

Bloody Mary

40 g de vodka helado
70 g de zumo de tomate frío
Medio limón
2 golpes de salsa
Worcestershire
Sal de apio
Pimienta
Unas gotas de tabasco

Se prepara directamente en
un vaso mediano de
combinado, exprimiendo en el
momento el medio limón.
Pueden añadirse unos cubitos
de hielo, de desearse más
frío. Se cree que este cóctel
("María la sanguinaria") fue
creado por un barman inglés
en recuerdo de la reina de
Inglaterra, María I, famosa por
su fiera contra los
protestantes.

Cocina de hoy. Cócteles.
Ed. Altorey.

Bloody Tequila Maria

2 partes de tequila blanco
(30 ml)
4 partes de zumo de tomate
(60 ml)
4 gotas de zumo de limón
Unas gotas de tabasco
Un poco de sal de apio
Una rodaja de lima o un tallo
de apio

Vierta los ingredientes líquidos
en una coctelera con hielo
picado y agite bien. Sirvalo en
un vaso de tubo helado, con
cubitos de hielo. Adórnelo con
la rodaja de lima o el tallo de
apio.

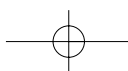
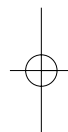
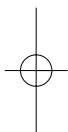
La guía del tequila.
Laurence Kretchmer.
Ed. Könemann.

Bloody Mary

1 parte de vodka
4 partes de zumo de tomate
1 buen toque de salsa
Worcestershire
Zumo de limón, unas gotas
Pimienta, una espolvoreada
Sal al gusto
Para decorar, un tallo de apio
o una rodaja de limón

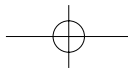
Agítese con hielo y cuélese
sobre un vaso tipo balón o
sobre ancho bajo.
Clásico reconstituyente.
Verdadera fórmula bruja
contra la resaca, lo que no le
impide poseer también un
lugar de honor entre la
coctelería de mayor demanda
para el aperitivo.

Guía completa del Barman.
Armando Carranza.
Ed. de Vecchi, 1987, BCN.





SORPRENDE COMPROBAR QUE ALGUNOS AUTORES NI SIQUERA MENCIONAN EL GIN TONIC EN SUS RECETARIOS, SIENDO COMO ES, DESPUÉS DEL CUBALIBRE, EL COMBINADO MÁS EXTENDIDO Y DE MAYOR ACEPTACIÓN. QUIZÁ PIENSEN QUE POR SU SIMPLICIDAD (EN ESENCIA, GINEBRA REBAJADA CON AGUA TÓNICA) NO MERECE MAYOR ATENCIÓN. NO COINCIDIMOS. EFECTIVAMENTE, EN CUALQUIER BAR, CLUB, BODEGA, PUB NOS SERVIRÁN, NORMALMENTE EN VASO DE TUBO, GINEBRA –LARIOS O GORDON'S, SI NO ESPECIFICAMOS OTRA–, HIELO, LA ABSURDA RODAJA DE LIMÓN Y TÓNICA. PERO HAY MÁS Y MEJORES MANERAS DE DISFRUTAR DEL GIN TONIC. HAY MULTITUD DE INCONDICIONALES DEL GIN TONIC, Y TIENE SU RAZÓN DE SER. MUCHOS SOMOS LOS BEBEDORES A QUIENES LA MEZCLA DE ALCOHOL Y AZÚCAR NOS RESULTA AGRESIVA: PEORES RESACAS, EMPALAGO, RESULTADOS IMPREDECIBLES EN EL ESTÓMAGO... LA GINEBRA ES MEJOR TOLERADA QUE OTROS ALCOHOLES, Y LA TÓNICA RESPETA BASTANTE SUS MATESES. Y SOBRETUDO, NO APORTA AZÚCAR. EL AROMA ES ELEMENTO ESENCIAL DE LAS GINEBRAS. EN LA COMBINACIÓN CON TÓNICA (NO ASÍ CON COLAS O GASEOSAS) ÉSTE SE MANTIENE PRÁCTICAMENTE INTACTO, POR LO QUE NO TIENE SENTIDO ESA OBCECACIÓN POR SERVIRLA EN VASO DE TUBO. SÓLO EN ALGUNOS LUGARES –EL PAÍS VASCO SERÍA UN EJEMPLO– EL GIN TONIC SE PRESENTA AÚN EN VASO ANCHO O COPA GRANDE DE BALÓN (MEJOR). EL TOQUE DE LIMÓN ES PARA ALGUNOS IMPRESCINDIBLE, PARA OTROS MOLESTO. A QUIENES GUSTA, MEJOR QUE LA ORNAMENTAL RODAJA, QUE APENAS APORTARÁ MÁS ALLÁ DE INCÓMODOS PEDACITOS DESPRENDIDOS DE PULPA O PEPITA, SERÍA UNAS GOTAS DE LIMÓN EXPRESADO, O MEJOR, UN TROZO DE CORTEZA RETORCIDA SOBRE LA COPA YA PREPARADA, PARA DEJARLA DESPUÉS CAER EN SU INTERIOR. CON ELLO SE CONSIGUE AROMATIZAR SIN ELEVAR EL NIVEL DE ACIDEZ DE LA BEBIDA. EL GIN TONIC DEBE REMOVERSE LIGERAMENTE, NO MÁS DE DOS O TRES VUELTAS DE CUCHARILLA EN LA MISMA COPA. CONSEGUIREMOS ASÍ MEZCLAR SUFICIENTEMENTE LOS DOS ELEMENTOS SIN AFECTAR EL GASIFICADO DE LA TÓNICA. ES UNA BUENA IDEA ENFRÍAR PREVIAMENTE LA GINEBRA EN VASO MEZCLADOR, LO QUE NOS PERMITIRÁ OBLVIAR ALGÚN QUE OTRO CUBITO DE HIELO, Y PODREMOS BEBER MÁS DESPACIO SIN QUE SE AGÜE. LA ELECCIÓN DE LA GINEBRA, COMO CASI SIEMPRE, DEPENDERÁ DE LAS PREFERENCIAS DE CADA UNO. A LAS YA HABITUALES EN NUESTRO PAÍS –IMPUESTAS POR LA DISTRIBUCIÓN, NO NOS ENGAÑEMOS– CONVIENE AÑADIR CIERTAS ALTERNATIVAS. NOS SORPRENDERÁ “GIRÓ”, UNA GINEBRA NACIONAL QUE NADA TIENE QUE ENVIDIAR A LAS INGLÉSAS. Y POR SUPUESTO, OTRA POSIBILIDAD NADA DESPRECIABLE SERÁ “BOMBAY SAPHIRE” (LA DE LA BOTELLA AZUL). RESPECTO A LA TÓNICA, JUNTO A LA DE SIEMPRE, PODEMOS CONTEMPLAR LA RECIENTE IRRUPCIÓN EN EL MERCADO DE “NORDIC”, MÁS SUAVE Y RESPETUOSA PARA LOS COMBINADOS QUE LA ANTERIOR. Y CON UN DISEÑO DE ETIQUETADO EXQUISITO, OBRA DE SALVATORE ADDA.



- *Hace sólo tres meses que convivo con Tim, pero nuestra relación está llegando a un punto... delicado.*
- *¿Ya no sabes si lo amas?*
- *No, no. No se trata de eso. No se trata de algo que yo ignore.*
- *¿Entonces?*
- *Es... ¿cómo decirlo...? Es más bien lo contrario.*
- *¿Lo contrario?*
- *Sí, nuestra relación está llegando a un punto delicado a causa de algo que yo no ignoro.*
- *No entiendo.*
- *Quiero decir... de algo que sé.*
- *Sigo sin entender.*
- *Sé algo... que dos o tres personas más tampoco ignoran. Pero Tim no lo sabe. Y, seguramente, sería más conveniente para todos que yo... no lo supiera.*
- *Cuéntame.*
- *No estoy segura de que deba hablar.*
- *Cuéntame.*
- *¿Puedo confiar en tí?*
- *Yo confío en ti.*
- *Prométeme que no mencionarás este asunto con Walter.*
- *Prometido.*
- *No sé... no sé si debo.*
- *Cuéntame.*
- *Tim...*
- *Tim... ya... ¿Qué pasa? ¿Qué es eso que sabes?*
- *Esta noche lo van a matar.*

Gin tonic

50 g de ginebra
Media botellita de tónica

Se prepara en vaso largo, con cubitos de hielo. Se decora con media rodaja de limón.

Cócteles

Ed. Altorrey, MAD.

Gin & tonic

4 partes de ginebra (60 ml)
Tónica
1 rodaja de lima

Verter la ginebra y la tónica en un vaso collins helado. Añadir cubitos y remover. Exprimir la lima sobre el cóctel y añadiría.

The New York Bartender's Guide.

Sally Ann Berk.
Ed. Black Dog & L.
Publishers, N.Y.

Gin-tonic

1 copa de ginebra
Un chorro de zumo de lima o limón
Agua tónica
Una rodaja de lima o limón

Se prepara de forma similar al cuba libre y es una bebida tan popular como aquel.

Haz de copas.

Ángel Amable.
Ed. Pirámide, MAD.

Ginebra preparada

Trozos de hielo
Azúcar
Copa de gin
Llenar con soda
Rodaja de limón

Enciclopedia de los alcoholes.

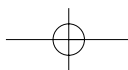
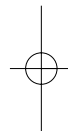
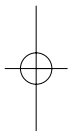
Juan Muñoz Ramos.
Ed. Planeta, BCN.

Gin tonic

Jugo de limón 1 golpe
Tónica 5 partes
Limón 0.5 rodaja
Gin 4 partes

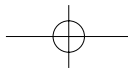
Colocar 3 hielos en el vaso y volcar los ingredientes.
En vaso de trago largo.
Decorar con 1/2 rodaja de limón.

<http://www.aibolita.com>





A LA VISTA DEL RECETARIO QUEDA CLARO QUE EN ESENCIA LA MARGARITA ES LA COMBINACIÓN DE TEQUILA, CÍTRICO Y LICOR DE NARANJA, QUE ACTÚA COMO AGENTE ENDULZANTE. A PARTIR DE AHÍ, LOS Matices ACERCA DEL PROCEDIMIENTO Y LA CONCRECIÓN DE LOS ELEMENTOS PLANTEA VARIANTES. EL ESCARCHADO DE SAL EN EL BORDE DE LA COPA TIENE TAMBIÉN DEFENSORES Y DETRACTORES. UNA BUENA SOLUCIÓN ES LA DE ESCARCHAR SÓLO 2/3 DEL DIÁMETRO DE LA COPA, Y CON ELLO SERÁ EL PROPIO BEBEDOR QUIEN ELIJA. NO HAY UNA MÁXIMA ACERCA DEL TEQUILA QUE DEBE USARSE. HAY BÁSICAMENTE TRES TIPOS: BLANCO, REPOSADO Y AÑEJO, Y DEPENDEN DEL TIEMPO DE MACERACIÓN Y EL RECIPIENTE DONDE ÉSTA SE HAYA EFECTUADO (DEPÓSITO O BARRICA). EL BLANCO ES MENOS COMPROMETIDO PUES NO PRESENTA LOS PROBLEMAS DE SABOR IMPERANTE QUE ENCONTRAREMOS AL EMPLEAR REPOSADOS O AÑEJOS. SU FRESCOR, ADEMÁS, ES UN VALOR AÑADIDO. LA ORTODOXIA MANDA QUE EL CÍTRICO SEA LIMÓN VERDE O LIMA. SI USAMOS LOS LIMONES AMARILLOS QUE SON HABITUALES AQUÍ, HAY QUE TENER EN CUENTA QUE SON MÁS ÁCIDOS Y DE SABOR MÁS POTENTE, Y PONDERAR LA PROPORCIÓN. PERO MERECE LA PENA INDAGAR CON EL USO DE OTROS CÍTRICOS: EL KIWI O LAS FRESAS RESULTARÁN EN UNA MARGARITA MÁS SUAVE, SOBRE TODO SI SE SIRVE CON HIELO PICADO O PASADO EL CÓCTEL Y EL HIELO POR BATIDORA, CON LO QUE QUEDARÁ SUAVE Y ALGO ESPUMOSO. INCLUSO CON UNA CLARA DE HUEVO, QUE NOS DARÁ UNA TEXTURA CASI DE MOUSSE. TAMBIÉN PODEMOS USAR ZUMO DE NARANJA O POMELO, AUMENTANDO EN ESTE ÚLTIMO CASO LA PROPORCIÓN DE LICOR DE NARANJA. EL TEQUILA NO ES UNA BEBIDA CON ESPECIAL PREDICACIÓN EN ESTA ZONA DEL MUNDO, SU SABOR ÁSPERO Y AGRESTE SON POSIBLEMENTE LA CAUSA. AL MARGEN DE LA SABIDA TIRANÍA DE LA DISTRIBUCIÓN, POR ELLO, Y YA EN EL TERRENO DE LA ABSOLUTA AUSENCIA DE ORTODOXIA, ES UNA ALTERNATIVA MERMAR LA CANTIDAD DE TEQUILA EN FAVOR DEL EQUIVALENTE EN VODKA (AL 50% PUEDE SER UNA BUENA PROPORCIÓN). LOS MÁS PUBISTAS RENEJARÁN DE ELLO, Y NO SIN RAZÓN, PERO A CAMBIO ENCONTRAREMOS LA COMPLACENCIA DEL RESTO. YA HEMOS COMENTADO QUE EL LICOR DE NARANJA ACTÚA EN REALIDAD COMO ENDULZANTE. LA PROPORCIÓN DE ÉSTE DARÁ LA MEDIDA DEL DULZOR DEL RESULTADO, PUES UNA MARGARITA NO DEBE LLEVAR NUNCA AZÚCAR NI ALMIBAR.



eres bonita dijo eres muy bonita pero te equivocas el problema dijo no es esta isla ni el poker ni la maldita racha de mala suerte en el Caribe hay muchas islas dijo tal vez demasiadas islas cualquiera de estas islas dijo puede ser un paraíso y cualquiera puede convertirse rápidamente en un infierno en cuanto al poker dijo no pronuncies su nombre en vano un respeto dijo el bendito poker dijo siempre me ha dado más que cualquier mujer rubia o morena en este maldito mundo y a las rachas dijo a cierta edad ya todos sabemos que se las fabrica uno mismo el problema dijo el verdadero problema el único problema aquí y ahora dijo eres tú sí tú dijo no me mires con esa cara de rubia que no se entera de nada sabes muy bien dijo que cuando empiezas a sentirte aburrida te conviertes en un problema el mayor dijo el único problema y da la casualidad de que yo dijo ahora mismo no necesito más problemas porque los problemas me fatigan la mente y debo mantener mi mente fresca dijo el poker dijo no perdona a las mentes cansadas en el tapete verde dijo los tiburones se desayunan con mentes cansadas hay momentos dijo en las que un tipo como yo tiene que saber elegir juegas una carta dijo o juegas otra puedes mentir a tus rivales dijo pero no puedes permitirte el lujo de mentirte a ti mismo tengo las ideas claras dijo y sé que debo elegir porque en este cóctel dijo el azar ha mezclado elementos incompatibles que pueden llegar a ser malos para mi salud por un lado dijo el Caribe y sus infinitas islas por otro lado dijo el bendito poker y por otro lado una rubia bonita dijo en este caso tú hay muchas islas en el Caribe dijo y hay muchas rubias en el mundo sé dijo que si deseo evitar que el combinado me resulte indigesto debo eliminar algún elemento tú qué crees que voy a hacer dijo antes de marcharse y dejarme plantada sí lo recuerdo perfectamente eso fue lo último que dijo

Frozen Margarita

Tequila
Triple sec
Zumo de lima
Hielo

Poner en una batidora y mezclar hasta obtener un líquido uniforme. Verter la mezcla en una copa helada y adornar con una rodaja de lima.

Guide of Tequila.
Laurence Kretschmer
Ed. Black Dog & L. Publishers
Inc., N. Y.

Margarita

Tequila, 2 partes
Zumo de lima fresca, 2 partes
Triple sec, 1 parte

Agitarse en la coctelera y sírvase sobre una copa coctelera con el borde escarchado con sal. Es un clásico, ideal para degustarse en días de sol y deseos de acción. Es un aristócrata en plan de refinada aventura. Lo que encontrará será una feliz picardía.

Guía completa del barman.
Armando Garza
Ed. De Vecchi, 1987, BCN.

Margarita

Azúcar
1/4 zumo de limón
1/4 Cointreau
2/4 tequila

Impregnar con sal el borde de la copa.

Enciclopedia de los Alcoholes.
Juan Muñoz Ramos.
Ed. Planeta, 1996, BCN.

Margarita

Una rodaja de limón verde
Un poco de sal
4/5 partes de tequila
1/6 partes de curaçao
1/6 partes de zumo de limón verde

Se pone una copa de cóctel a enfriar en el refrigerador. Con una rodaja de limón en el borde de la copa, se da vueltas a ésta para que se humedezca del zumo y seguidamente se invierte en un plato lleno de sal, la cual debe adherirse bien alrededor de la copa. Se llena la coctelera con cubitos, el tequila, el curaçao y el zumo verde. Se agita breves segundos y se vierte la mezcla en la copa de cóctel.

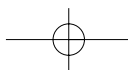
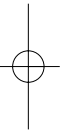
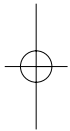
Cócteles.
Ed. Altorney, MAD.

Margarita

6 partes de tequila de oro o plata (90 ml)
2 partes de Triple sec (30 ml)
4 partes de zumo natural de lima (60 ml)
Sal gruesa
1 rodaja de lima

Decorar una copa de cóctel grande humedeciendo el borde con la rodaja de lima y pasándolo por sal gruesa. Mezclar los demás ingredientes en la coctelera con hielo picado. Agitar bien y colar en la copa de cóctel helada, decorada.

The New York Bartender's Guide.
Könemann.
Verlangesellschaft mbH
Köln, ALE.





EL MANHATTAN ES EL MÁS CLÁSICO DE LOS CÓCTELES DE GÜISQUI. U OS DIRÁN QUE NO HAY UN MODO MEJOR DE TOMARLO. O PUEDES OPINAR QUE NO ES SINO ES ROPEARLO. EN CUALQUIER CASO, UN MANHATTAN NO ES LA SOLUCIÓN PARA ENMASCARAR UN GÜISQUI MEDIOCRE. PARA ESO SE INVENTÓ LA COCACOLA. SI EN EL ORIGEN, Y ASÍ FIGURA EN LOS RECETARIOS, DEBE HACERSE CON UN ORIGINAL DE CENTENO, SEAMOS UN POCO CONDESCENDIENTES EN ESO. GÜISQUIS DE CEBADA E INCLUSO DE MALTA OFRECEN RESULTADOS TANTO O MÁS RECONCILIADORES QUE EL DE CENTENO, QUE A ESTAS ALTURAS ES CASI UN ESNOBISMO. LA CLAVE DE ESTE CÓCTEL ESTÁ SIN DUDA EN EL EQUILIBRIO. DADAS LAS VARIEDADES EXISTENTES DE LOS DOS INGREDIENTES BÁSICOS, UN GÜISQUI SUAVE CLAUDICARÁ ANTE UN EXCESO DE VERMUT, Y POR CONTRA, LA FUERZA DE UNO MÁS REPOSADO –Y NO DIGAMOS SI USAMOS BOURBON– ADMITIRÁ ARRIESGAR CON VERMÚS MÁS SALVAJES. EN CUALQUIER CASO, HABRÁ QUE EXPERIMENTAR PROPORCIONES HASTA DAR CON LA FÓRMULA JUSTA; Y NO MOVERSE DE AHÍ. NO ES PRECISAMENTE UN CÓCTEL PARA REINVENTAR CADA VEZ QUE SE HACE. RESPECTO A SU ORIGEN, SE COINCIDE EN QUE PUEDE ESTAR EN NUEVA YORK, EXACTAMENTE EN EL CLUB MANHATTAN EN 1874, CUANDO JENNY JEROME ORGANIZA UNA FIESTA PARA SAMUEL TILDEN, EL NUEVO GOBERNADOR ELECTO DEL ESTADO. ELLE LE PIDIÓ AL BARMAN QUE CREARA UNA NUEVA MEZCLA PARA LA OCASIÓN, QUE LUEGO BAPTIZÓ CON EL NOMBRE DEL CLUB. LA SRTA. JEROME MÁS TARDE SE CONVERTIRÍA EN LADY RANDOLPH CHURCHILL, MADRE DE SIR WINSTON, MIENTRAS QUE EL MANHATTAN SE TRANSFORMARÍA EN UNO DE LOS CÓCTELES MÁS RENOMBRADOS DEL MUNDO. SIN EMBARGO, MARTINE BEAULIEU –DE QUIÉN NO CABE DUDAR EN ESTOS TEMAS– AFIRMA QUE EL MANHATTAN APARECIÓ PUBLICADO POR PRIMERA VEZ ALLÁ POR EL AÑO 1882. HERMAN MILLER ES EL NOMBRE DEL BARMAN QUE TRABAJABA EN “DELMÓNICO” Y QUE HIZO PARA SUS CUENTES UN COMBINADO EN EL CUAL ENTRABAN DOS PARTES DE BOURBON Y UNA DE VERMUT DULCE ITALIANO. ESE ERA EL ORIGINAL, SIN HIELO, SIN GUARNICIÓN. A SECAS.

“... La triste y dolorosa verdad, Señor Fiscal, es que Martin Dickson... Joe Loring... Steve Warsam... son hombres que han nacido y se han criado en un mundo que ignora la palabra Lealtad. Usted sabe desde hace muchísimo tiempo, y seguramente mejor que nadie, que esos individuos siempre han caminado con absoluta naturalidad e indiferencia sobre el infame y resbaladizo terreno de la traición. Pero yo, Señor Fiscal, yo sé todo eso sólo ahora, después de haber vivido las dolorosas experiencias que me han traído a este lugar. Hace dos años, cuando conocí a esos monstruos, cuando sin darme cuenta empecé a entrar en el infierno de los corredores de apuestas, yo lo ignoraba todo. Puede creermelo cuando le digo que tardé mucho tiempo en empezar a comprender dónde había puesto mis pies. ¿Cómo podía sospechar yo hace dos años, Señor Fiscal, que acabaría convirtiéndome en involuntaria herramienta de los oscuros manejos de esos delincuentes...? ¿Cómo podía yo imaginar entonces que acabaría viéndome inculpada por actos que, desde cualquier punto de vista, considero de una gravedad... inculicable? Aún a riesgo de aparecer ante usted como una mujer simple, ingenua, incluso algo estúpida para los tiempos que corren, no me avergüenzo en recordarle lo que ya he tenido ocasión de declarar ante usted personalmente: que si me he visto mezclada en esta horrible historia ha sido simple y sencillamente por amor. Sí, aunque ahora sólo me quepa el arrepentimiento, debo reconocer que yo he amado a Martin Dickson con toda la fuerza de mi corazón. Aquí, entre los fríos, tristes muros de la prisión, he tenido muchas horas para pensar en lo ocurrido. La soledad, a veces, trae luz. Sólo ahora veo con nitidez que fue precisamente ese amor que sentía por Dickson lo que me impidió detectar, desde el principio, sus auténticas motivaciones. Es muy duro para mí, Señor Fiscal, es muy duro para cualquier mujer admitir que el hombre al que amaba profunda y sinceramente... la ha engañado y traicionado. Y eso es lo que me ha pasado. Pero, como si la pena íntima, como si el desgarró afectivo no fueran suficientemente dolorosos, además me encuentro entre rejas, perseguida por la Ley y ante la amenaza de una durísima condena. Por eso, Señor Fiscal, tras larga reflexión he decidido escribirle esta carta y pedirle una entrevista con carácter urgente. En estos meses de reclusión he recordado muchas cosas, he tomado notas, he rescatado de mi memoria algunos hechos; hechos que cuando se produjeron me parecían banalidades, pero que ahora, a la luz de lo ocurrido, considero que podrían ser de interés para la investigación que usted está desarrollando. Le aseguro, Señor Fiscal, que no late en mí ningún deseo de venganza. Mi decisión de colaborar con la Justicia y de aportar mi testimonio en la acusación del Estado contra Martín Dickson sólo está fundada en...”

Manhattan

6 partes de whisky de centeno
2 partes de vermut dulce
1 golpe de angostura
1 guinda al marraquino

Combinar el whisky de centeno, el vermut y la angostura en un vaso mezclador con hielo y remover bien. Colar en una copa de cóctel helada y adornar con la guinda.

El libro del Martini
Ed. Könemann.

Manhattan Dry

Angostura, 2 gotas
Whisky de centeno, 2 partes
Vermut seco, 1 parte

Úsese el vaso mezclador.
Sivese con una peladura de limón como adorno.

Guía completa del barman.
Armando Carranza.
Ed. De Vecchi, 1987, BCN.

Manhattan Medium

Bitter, 2 gotas
Curaçao, 2 gotas
Vermut francés, 1 parte
Vermut italiano, 1 parte
Whisky, 2 partes

Úsese el vaso mezclador.
Sivese con una cereza y el zumo de una pequeña corteza de limón exprimida encima.

Guía completa del barman.
Armando Carranza.
Ed. De Vecchi, 1987, BCN.

Manhattan

6 partes de whisky rye (90 ml)
2 partes de vermut dulce (30 ml)
1 chorrito de angostura
1 guinda

Mezclar todos los ingredientes, menos la guinda, en el vaso mezclador con cubitos. Remover bien y colar en una copa de cóctel helada. Adornar con la guinda.

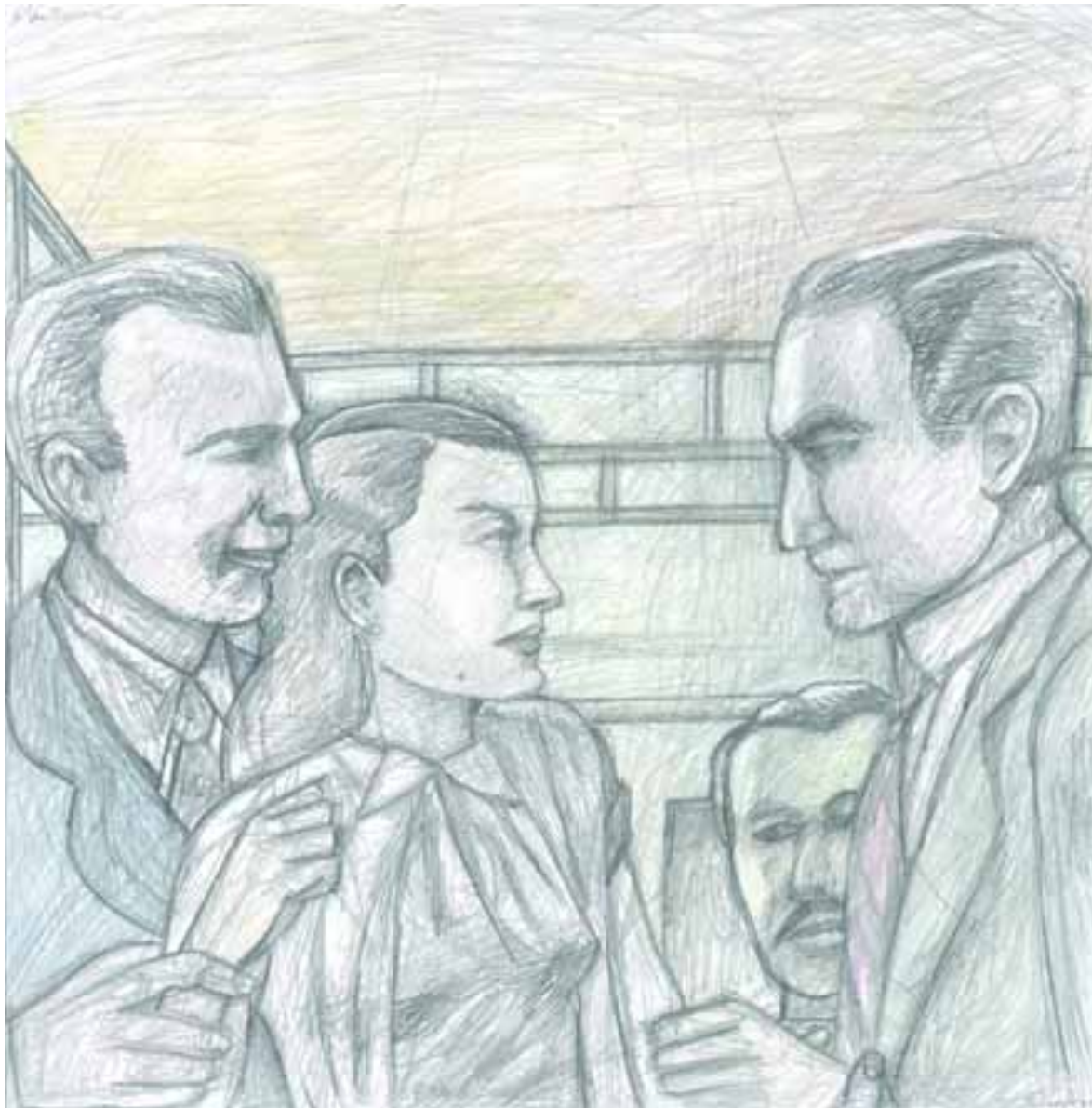
Los mejores cócteles de Nueva York.
Ed. Könemann.

Manhattan

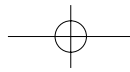
2/3 partes de whisky
1/3 parte de vermut rojo
Un golpe de angostura bitter

Se prepara en el vaso mezclador con cubitos de hielo. Se sirve en copa de cóctel y se decora con una guinda al marraquino.

Cocina de hoy Cócteles.
Ed. Altorrey.



DE LAS CAIPIRINHAS, CAIPIROSKAS Y CAIPIRÍSSIMAS HAY POCa BIBLIOGRafía, Y LLAMA LA ATENCIóN. CUESTA ENTENDER EL DESPRECIO QUE HAN MOSTRADO LA MAYORÍA DE LOS RECETARIOS DE PRESTIGIO AL OBVIARLA, CUANDO SIN REPAROS INCLUYEN CASI TODOS Y DE RONDÓN ALGUNOS CÓCTELES QUE NADIE CONOCE... ¿POR ESNOBISMO?, ¿UN HOMENAJE SECRETO A ALGÚN BARMAN AMIGO? LO CIERTO ES QUE CUANDO UN PAÍS COMO BRASIL TIENE UN COMBINADO COMO BEBIDA NACIONAL, Y LO HA EXPORTADO CON ÉXITO, DEBERÍAN SER LOS MAESTROS MENOS ESCRUPULOSOS. QUIZÁ LO QUE NO SE PERDONE ES QUE UN PUEBLO SEA CAPAZ DE LLEVAR CON ÉXITO EL GLAMOUROSO Y ELITISTA ARTE DE LA COCTELERÍA A LOS QUIOSQUILLOS DE PLAYA, PUESTOS CALLEJEROS, MERCADOS... LA CAIPIRINHA ES EN ESENCIA CACHAÇA –AGUARDIENTE DE CAÑA–, AZÚCAR Y UMA. ES LA ORIGINAL, PERO QUIÉN SABE SI POR AGRADAR A LOS FORÁNEOS, –ES UN AGUARDIENTE AGRESTE Y DE DIGESTIÓN COMPROMETIDA–, O REALMENTE PORQUE LA CACHAÇA NO GUSTA A TODOS LOS BRASILEÑOS, TIENE DOS VARIANTES DE ÉXITO: LA CAIPIROSKA, EN QUE EL AGUARDIENTE USADO ES VODKA, Y LA CAIPIRÍSSIMA, EN LA QUE SE USA RON. LA PREPARACIÓN ES IGUAL EN LOS TRES CASOS. UNA UMA CORTADA VERTICALMENTE EN NUEVE PARTES, ELIMINANDO LA CENTRAL, EN LA QUE COINCIDE EL EJE DE LOS GAJOS Y LAS PEPI-TAS. SE LE AÑADE UNA CUCARADA DE AZÚCAR, Y SE MACHACA CON UNA MANO DE MORTERO SIN EXCESIVO ÍMPETU, DE MODO QUE SUELTE PARTE DEL ZUMO PERO SIN DESTROZAR LOS PEDAZOS. SE AÑADE CACHAÇA Y HIELO, AMBOS CON GENEROSIDAD. SI LOS PEDAZOS DE HIELO SON GRANDES PUEDEN ROMPERSE CON LA MANO DE MORTERO, PERO SIN LLEGAR A PICARLOS. SE REMUEVE CON CUCARA Y SE PRESENTA EN VASO CON PAJIRA. CONVIENE HACER ALGUNAS SALVEDADEs: NO ES LO MISMO USAR UNA UMA QUE UN UMÓN. SI CAEMOS EN LA TENTACIÓN DE USAR NUESTRO UMÓN AMARILLO, ES MEJOR EXPRIMIRLO QUE MACHACARLO, PUES LA CÁSCARA ES MUCHO MÁS ÁCIDA Y AROMÁTICA. Y LLAMÉMOsLE CACHAÇA CON UMÓN. OTRA: NUESTROS CULTIVOS SON MUY AGRESIVOS EN LO QUE SE REFIERE A ABONOS Y PESTICIDAS. SIEMPRE ES RECOMENDABLE EN COCTELERÍA USAR CÍTRICOS DE CULTIVO ECOLÓGICO, PERO EN ESTE CASO ES IMPRESCINDIBLE, SI NO QUEREMOS ARRIESGARNOS A INGERIR TODO EL PESTICIDA QUE LA CÁSCARA DE UMA HAYA ACUMULADO EN SU CRECIMIENTO. LA ÚLTIMA: NO RENUNCIEMOS AL ECOTISMO QUE ACOMPAÑA A ESTE CÓCTEL. POR ELLO, NO TIENE SENTIDO ACOMPAÑARLO DE RITUALES Y PARAFERNAIA QUE NO TIENE EN SUS ORÍGENES. SE MEZCLA EN EL MISMO VASO –NADA ESPECIAL, UN DURALEX DE LOS DE SIEMPRE ES PERFECTO– EN QUE SE PRESENTARÁ, NI VASO MEZCLADOR NI POR SUPUESTO COCTELERA.



Pues... porque ya no te amo. ¿No te parece una buena razón?

Caipirinha

4 cl de ron Havana Club
8 g de azúcar
50 g de limón en gajos

Este es uno de los cócteles más conocidos en Latinoamérica y especialmente en Brasil, que es de donde es originario. Es un cóctel muy veraniego y refrescante.

La caipirinha se prepara en vaso *on the rocks* con la ayuda de una mano de mortero que nos servirá para exprimir el zumo de los gajos de limón. Por lo tanto pondremos en el fondo del vaso *on the rocks* los gajos de limón y el azúcar.

Machacaremos bien el limón, para sacarle el máximo de jugo posible.

Segudamente añadiremos el ron y lo mezclaremos bien con los otros ingredientes, el limón y el azúcar.

Por último terminaremos de llenar el vaso con hielo picado. Decoraremos el cóctel con una pajita curvada o con una sombrilla de mimbre, muy adecuadas para todos los cócteles veraniegos.

www.chefuri.com/java/cocteles/caipirinha.htm

Caipiroska

Vodka transparente, mejor occidental
Una lima machacada
Azúcar blanco
Hielo

Una variante más de un clásico nacional, en este caso la Caipirinha de Brasil, que allí se prepara con aguardiente de caçaça. Con vodka resulta más sofisticado y alternativo.

Utilice un vaso con una base amplia y pesada que haya tenido previamente en el congelador. Ponga una cucharada colmada de azúcar o más, si lo quiere más dulce. Añada las limas y

macháqueles con una mano de mortero para que suelten el zumo y la pulpa. Para finalizar, ponga dos o tres cubitos de hielo picados y cubralo con vodka. Mézclelo bien.

Vodka, manual para sboritas.
Desmond Beag
Ed. Evergreen, 1998, Colonia.

Caipirinha

1 lima en trozos
5 cucharadas de azúcar cristal
1 medida de caçaça
Hielo granizado

Cortar la lima en cubos y ponerlos en un mortero con el azúcar.

Machacar y poner todo en la coctelera junto al hielo granizado, 1 medida de caçaça y batir.

Servir en vaso *old fashion*.

www.chefuri.com/java/cocteles/caipirinha.htm
www.dabburas.com.ar/caipirinha.htm

Caipirinha

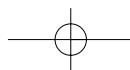
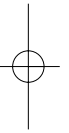
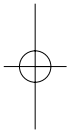
Media lima (ese limoncito chiquito y verde)
2 cucharaditas de azúcar
6 cl de caçaça
2 o 3 cubitos de hielo

Lavar bien la lima y cortarla en pequeños trozos, sin eliminar la cáscara, a razón de medio limón por copa.

Colocar en un vaso ancho y bajo y verter a continuación el azúcar. Machacar con un mortero para que los trozos de lima estén bien aplastados y hayan soltado todo su jugo. Verter la caçaça y el hielo, remover y servir.

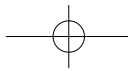
Es aconsejable mantener una cucharadita de cóctel en cada copa, de modo que cada uno pueda continuar machacando la lima y mezclando de vez en cuando.

http://www.unamujer.com/cocina/dulce04_caipirinha.htm





EN EL SENTIDO ESTRICTO, EL GIN FIZZ ES LA COMBINACIÓN DE GINEBRA, AZÚCAR Y ZUMO DE LIMÓN. ADMITE EL USO DE ALMÍBAR CORTO, QUE AFINA LA TEXTURA. PERO NO ES NECESARIO, BIEN PUEDE USARSE AZÚCAR NORMAL PARA ENDULZAR. ES MEJOR DILUIR EL AZÚCAR EN LA GINEBRA Y EL LIMÓN ANTES DE AÑADIR EL HIELO. NOS HALLAMOS ANTE UN TRAGO LARGO, EN EL QUE LA SUAVIDAD ES LA GARANTÍA DE ÉXITO. POR ELLO, ARRIESGAR EL ÉXITO POR LA VISTOSIDAD QUE SIEMPRE DA EL RITUAL DE LA COCTELERA NO SERÁ UNA BUENA IDEA, A NO SER QUE SE HAYA EXPERIMENTADO UNAS CUANTAS VECES. SIENDO ASÍ, SEAMOS GENEROSOS EN EL TIEMPO DE "AGITADO". LA BATIDORA ES EN CUALQUIER CASO MUCHO MEJOR ALIADO, A LA QUE SE AÑADIRÁ UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE HIELO PICADO. EN EL PURISMO NO DEBE CONSIDERARSE QUE EL GIN FIZZ LLEVA CLARA DE HUEVO, SE LLAMARÁ EN ESE CASO SILVER FIZZ. PERSONALMENTE CREO QUE ASÍ DEBE HACERSE, OBTENDREMOS UNA TEXTURA SUAVE Y CREMOSA, UN CÓCTEL DE FÁCIL INGESTIÓN, Y QUE UNA VEZ REBAJADO CON SODA O SIFÓN HARÁ LAS DELICIAS DE LOS "POCO" BEBEDORES. CADA BARMAN TIENE -Y GUARDA- CELOSAMENTE SU PEQUEÑO TRUCO PARA CONSEGUIR QUE EL RESULTADO SEA ESPUMOSO Y SUAVE. ENTRE LOS MEJORES, CITARÉ DOS: UNO ES AÑADIR UN PELLIZCO DE BICARBONATO ANTES DE LA MEZCLA; OTRO, BATIR LA CLARA DE HUEVO CON EL AZÚCAR ANTES DE MEZCLAR LOS INGREDIENTES.



Peggy tiene razón, soy una estúpida. Por muy simpático que Arthur pudiera resultarme, no debía haber aceptado beber una copa con él. También Arthur es un estúpido, por haberme invitado. Desde el primer día he notado que le gusto, y seguro que él ha notado que me cae simpático, pero eso no es motivo suficiente para, aprovechando que Castle ha volado a Frisco, invitarme a beber una copa. Sólo un estúpido es capaz de ignorar que la situación no se presta para este tipo de invitaciones. Sólo un estúpido puede fingir que ignora cómo todo esto puede terminar. Peggy tiene razón, somos dos estúpidos. Arthur por invitarme. Yo por aceptar su invitación. Posiblemente es sólo eso, nuestra estupidez, lo que nos ha reunido esta tarde. Porque es seguro que le gusto, pero ni siquiera puedo decir que él me gusta. Lo encuentro simpático. Tal vez un poco más simpático de lo normal, nada más. Muy poco para poner en peligro... Peggy tiene razón, es una cuestión de estupidez. Porque antes o después Castle habrá de enterarse. Yo apostaría que ya mismo alguien -¿Peggy?- se lo está informando por teléfono. Y no es difícil imaginar la escena que va a montar Castle cuando sepa que, aprovechando que ha volado a Frisco, he aceptado beber una copa con su chófer.

Gin Fizz Helado

Cóctail
2 cc azúcar
25 ml zumo limón
50 ml Ginebra
Hielo

Espuma
3 claras de huevo
zumo de 3 limones
6 cl ginebra
6 cl agua
60 g azúcar

Cóctail

Mezclar en un vaso mezclador la ginebra, el azúcar, el zumo de limón y el hielo hasta obtener una textura *frappé*.

Espuma

Calentar un poco el agua, el zumo de limón, la ginebra y el azúcar. Añadir las claras y pasarlo todo por un colador. Llenar el sifón Profí, cargarlo y ponerlo en un baño maría.

Llenar 3/4 partes del volumen de una copa abierta con el cóctail *frappé*, y completar hasta arriba con la espuma merengada (caliente).

www.cookingconcepts.com
© ebulli restaurant

Gin Fizz

1 copa de ginebra
1 zumo de limón
20 g de azúcar

Preparar en coctelera con hielo picado.

Agitar energícamente; colar y servir en vaso mediano, añadiendo soda.

365+1 cócteles.
Carlos Delgado.
Ed. Alianza, 1983, MAD.

Ramos Gin Fizz

Soda muy fría
Ginebra
Azúcar superfino
Agua de azahar (de flor de naranja)
Zumo de limón
Zumo de lima
Clara de un huevo pequeño
Nata líquida enriquecida
Esencia de vainilla (facultativo)
Cubitos de hielo

En la coctelera, con hielo, echar 3 cucharas soperas de ginebra, una cuchara soperas de azúcar superfino, 3 o 4 gotas de agua de azahar, 1 cuchara soperas de zumo de limón, la misma cantidad de zumo de lima, una clara de huevo, 4 cucharas soperas de nata y 2 gotas de esencia de vainilla. Agitar energícamente durante cinco minutos, filtrar y verter en vaso *highball* previamente escarchado; alargar con soda muy fría.

Manual práctico de Coctelería.
Martine Beaulieu.
Ed. Alca, 1990, MAD.

Gin Fizz

4 partes de ginebra (50 ml)
2 partes de zumo natural de limón (30 ml)
1 cucharadita de azúcar
Soda

Mezclar bien todos los ingredientes, menos la soda en la coctelera con hielo picado. Agitar bien y colar en un vaso alto helado lleno de cubitos. Acabar de llenar con soda y remover despacio.

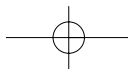
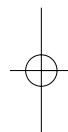
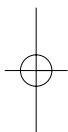
The New York Bartender's Guide.
Black Dog & L. Publishers, Inc., 1995, N.Y.

Gin Rickey

1/2 vaso de hielo picado
Chorro de lima
1/2 zumo de limón
Copa de gin

Completar con agua gaseosa

Enciclopedia de los alcoholes.
Juan Muñoz Ramos.
Ed. Planeta, 1996, BCN.





EL CAVA O EL CHAMPÁN SON ELEMENTOS RECURRENTES EN LA COCTELERÍA, AUNQUE HAY QUE DECIR QUE LOS RESULTADOS SON EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS, DESIGUALES. EL MOTIVO ES OBVIO: UN CAVA DE CALIDAD NO MERECE SER PERJUDICADO CON ELEMENTOS EXTERNOS NI MANIPULACIONES, AL IGUAL QUE HACEMOS CON EL VINO DE CALIDAD, QUE NUNCA MEZCLAMOS. AL TIEMPO, LOS CAVAS DISCRETOS, POR MUY BIEN ACOMPAÑADOS QUE ESTÉN DE FRUTAS, AGUARDIENTES O ZUMOS Y POR MUY EXPERTA QUE SEA LA COMBINACIÓN, NUNCA RESULTAN MUCHO MÁS ALLÁ DE LA LIMITADA CALIDAD DEL ORIGINAL. CON TODO, ALGUNAS MEZCLAS BIEN EXPERIMENTADAS (AQUÍ LOS EQUILIBRIOS SON IMPRESCINDIBLES, NO HAY LUGAR PARA LA IMPROVISACIÓN NI LA INTUICIÓN) RESULTAN SOCORRIDOS, ESPECIALMENTE EN REUNIONES NUMEROSAS Y CUANDO DE LO QUE SE TRATA ES DE CONTENTAR CON UNA MISMA MEZCLA A BEBEDORES DESIGUALES. ADMITE ADÉMÁS LA PREPARACIÓN EN CUPS O PONCHERAS (GRANDES RECIPIENTES DE BEBIDA PARA SERVIR A CACILLO), SIEMPRE QUE NO SE REMUEVA EN EXCESO Y NO SE DEJE REPOSAR MÁS ALLÁ DE VEINTE MINUTOS, PUES PERDERÁ FUERZA Y TEMPERATURA. EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS, Y SIEMPRE QUE LA RECETA NO ESPECIFIQUE LO CONTRARIO, EL ESPUMOSO A UTILIZAR SERÁ BRUT O BRUT NATURE. EN CIERTA OCASIÓN, HEMINGWAY PUBLICÓ EN UNA REVISTA AMERICANA LA RECETA DEL CHAMPÁN MEZCLADO DIRECTAMENTE EN LA COPA CON PERNOD HELADO A PARTES IGUALES, LLAMÁNDOLO "MUERTE EN LA TARDE", DIVERTIDO POR EL EFECTO DEMOLEDOR DE LA MEZCLA; ESTE COMBINADO APARECE EN MUCHOS RECETARIOS PRECISAMENTE CON EL NOMBRE DE "HEMINGWAY CÓCTEL".

Lo importante, querida, lo único importante aquí en las carreras, es sonreír cuando aparecen los fotógrafos. No importa el motivo. No importa de qué puedas estar sonriendo. Tú sonríe.

Lo importante es sonreír.

Al principio, por las dudas, quiero decir las primeras veces que vienes al hipódromo. lo más aconsejable es sonreír todo el tiempo, porque nunca sabes en qué momento aparecerá uno de esos cabritos para apuntarte con su máquina. Y lo peor que te puede ocurrir es que te pillen con gesto aburrido, triste o enfadado.

Ellos están a la pesca de, precisamente, cualquier mueca tuya, para sacarte luego en el diario con un comentario sarcástico del tipo: "Ayer, en la pelouse del Jockey Club, la bella y simpática esposa del millonario X, propietario del aras N, no parecía muy feliz con el desempeño de los caballos de su marido".

Eso es lo peor; porque lo más seguro es que luego tu marido te culpe, a ti, de lo mal que han corrido sus pura sangre, de todo el dinero que ha perdido y del ridículo que ha hecho ante sus amigos.

Recuérdalo: los fotógrafos andan por allí a la pesca. Saben que si publican alguna vez uno de esos malos gestos tuyos, tu marido quedará en sus manos para siempre. En el futuro será capaz de pagar fortunas por evitar que vuelvas a salir malhumorada en el diario.

La Bolsa no perdona esas fotos.

Una mujer aburrída es la peor publicidad imaginable.

Un empresario que se precie no se lo puede permitir.

Créeme, los fotógrafos son todos mafiosos. Una mafia de chantajistas.

Así que, como te digo, al principio, por las dudas, lo mejor es sonreír todo el tiempo.

Claro que semejante vigilia acabará por agotarte. Nadie puede estar permanentemente en tensión.

Pero no te preocupes. Por suerte, después, poco a poco, empiezas a conocer a los fotógrafos, aprendes a detectarlos, y acabas por conocer también sus hábitos de trabajo.

Con un poco de práctica, podrás pasar toda la tarde con un humor de perros viendo cómo tu rico y poderoso marido pierde la cabeza por el sudor de una yegua, pero sabrás sonreír en el buen momento, cuando aparezca uno de esos cabritos con su máquina.

Lo importante, querida, en esta historia del hipódromo, lo único realmente importante para el buen funcionamiento de tu matrimonio es que, aunque los caballos de tu esposo pierdan todas las carreras, al día siguiente tú salgas guapa y sonriente en los diarios.

Champagne cocktail

1 terrón de azúcar
Varios chorritos de angostura
Champán helado
1 espiral de limón

Poner el terrón de azúcar en el fondo de una copa de flauta helada.

Empapar con angostura.
Llenar con el champán helado y remover.
Adornar con la piel de limón.

The New York Bartender's Guide
Sally Ann Berk.
Ed. Black Dog & Levental Publishers, Inc., 1995, N.Y.

Black Velvet

Este cóctel se prepara mezclando a la vez y muy despacio media de cerveza negra y media de champán o vino espumoso de cava.
Ambas bebidas deben estar muy frías.

El Libro del Bar
Manuel Pedraza.
Ed. Alianza, 1988, MAD.

Barbotage

Champán brut, 1 copa
Angostura, 1 golpe
Granadina, 2 golpes
Zum de limón, 2 golpes

Realícese directamente sobre la copa allautada provista de un lecho de hielo fruppé hasta su parte media. Añadarse todos los ingredientes dejando como último el champán, con el que se colmará la copa.

Guía completa del Barman
Armando Carranza.
Ed. de Vecchi, 1987, BCN.

American Glory

1 copa de champán brut
1 chorro de granadina
1/2 zumo de naranja

Preparar en copa allautada con hielo pilé. Poner primero la granadina, el zumo de naranja y completar con el champán. Remover suavemente y decorar con una piel de naranja. Tomar con pajita.

365 +1 cócteles.
Carlos Delgado.
Ed. Alianza, 1983, MAD.

Agua de Valencia

Zumo de naranja
Cava o champagne
Vodka

Mezclar al gusto.
Ésta es una bebida refrescante muy consumida en Valencia.

<http://usuarios.lycos.es/falletelef/onca/gastronomia/AguaDeValencia.htm>



EL **D**AIQUIRI VIÓ LA LUZ DEL DÍA GRACIAS A LOS HOMBRES “**T**OPOS” **Q**UE VIVÍAN SIN LUZ EN LAS MINAS DE SANTIAGO, EN **C**UBA: LOS OBREROS NO PODÍAN SOPORTAR EL CALOR AL SALIR DE LAS MINAS, BAJO EL SOL APLASTANTE, Y ASÍ SE **O**RIGINÓ UNA **B**EBIDA REFRESCANTE A BASE DEL ESPIRITUOSO LOCAL. ESTO ES AL MENOS LO QUE CUENTA LA INGENIOSA Y CREATIVA MARTINE BEAULIEU EN SU MANUAL PRÁCTICO DE COCTELERÍA AL MARGEN DE LO QUE HAYA DE CIERTO EN ELLO, LO QUE ES INDUDABLE ES EL CARÁCTER CARIBEÑO DEL CÓCTEL, PRÓXIMO A LOS MOJITOS Y CAIPIRINHAS, SE DIRÍA QUE ES LA VERSIÓN SOPHISTICADA DE LAS VARIACIONES DE MEZCLAR LIMA O LIMÓN, AZÚCAR Y AGUARDIENTES, YA SEA CAÑA O RON; UNA REINTERPRETACIÓN CULTIVADA DE LOS COMBINADOS POPULARES DE LOS INDÍGENAS DEL CONO SUR. ARMANDO CARRANZA EN SU “GUÍA DEL BARMAN” DISTINGUE HASTA CINCO DAIQUIRIS DISTINTOS, SEGÚN SE EMPLEE ZUMO DE LIMA, LIMÓN, PIÑA, POMELO O NARANJA, AUNQUE PRECISA QUE EL AUTÉNTICO ES EL DE LIMA, POR MÁS QUE EL DE LIMÓN ESTÉ PERFECTAMENTE ACEPTADO. EL DAIQUIRI ES VERSÁTIL Y RECURRENTE, PODREMOS AUMENTAR LA PROPORCIÓN DE ZUMO Y AZÚCAR PARA AQUELLOS BEBEDORES POCO HABITUALES, EXPERIMENTAR CON ENDULZANTES ALTERNATIVOS (MIEL, CARAMELO, ALMÍBAR...) O INCORPORAR VARIABLES EN EL APARTADO DE LA FRUTA (FRESA, PLÁTANO...). NO HAY UN DAIQUIRI CONSENSUADO, TODO AQUEL QUE MEZCLE AZÚCAR, RON BLANCO Y FRUTA, PUEDE DECIR QUE ESO ES UN DAIQUIRI. SI BIEN, NO TODOS LOS RESULTADOS SON IGUALES.

Yo estaba allí, en el hall del "Rex", matando el tiempo con un trago mientras esperaba a Rosy Shullsberg. Patricia Gronwol, la relaciones públicas de Rosy, se había mostrado muy interesada en que yo le hiciera a la Shullsberg una larga entrevista sobre su próximo estreno de la "Pentesilea" de von Kleist. La cita era a las seis. Pero como conozco bien a Rosy, llegué tranquilamente con veinte minutos de retraso. El pianista ya estaba tocando. A las siete y diez pedí el segundo daiquirí. Rosy todavía no había llegado. No me importaba esperarla. No en ese sitio. La atmósfera del "Rex" siempre me ha gustado. Tal vez porque el hall de ese hotel es el mejor lugar de la ciudad para charlar de manera discreta con personas famosas. Al principio, nada más llegar, tuve la impresión de que iba a ser testigo, otra vez, de la típica escena de ligue con pianista guapo. Ya sabes: hall de hotel caro, piano blanco, músico elegante tocando algo anodino, mujer sola que se acerca tímidamente a pedirle una canción... Luego, como Rosy no llegaba, para no aburrirme decidí prestar más atención a los personajes. Sobre todo, presté atención a sus miradas. Y entonces comprendí que allí, en el hall del "Rex", a pocos metros de mi butaca, se desarrollaba una historia muy diferente a la banal escena de ligue que había visto mil veces en el pasado. Los elementos eran los de siempre, claro. Pero el argumento era nuevo. El argumento era nuevo, y aparecía en las miradas. Había que prestar mucha atención para captarlo. Allí estaban el hall de hotel caro, el piano blanco, el músico elegante y la mujer sola. Allí incluso estaba yo, la veterana periodista que espera bebiendo a la gran actriz que jamás se presenta puntual a la cita. No, no me engaño, también a mí se me podría considerar un elemento más del atrezzo en la historia de siempre. Pero ahora había algo nuevo y distinto. Y eso, insisto, sólo podía encontrarse en las miradas. El pianista guapo y la mujer sola no se miraban como suelen hacerlo los personajes de una banal-historia-de-ligue-en-hall-de-hotel-carro. Me concentré en sus ojos, y poco a poco fui comprendiendo lo que de verdad significaba ese momento para ellos. Pensarás que me estoy poniendo vieja, y seguramente tienes razón, pero lo cierto es que me emocioné. A la luz de sus miradas, parecía evidente que no era la primera vez que esos dos se encontraban. Para mí era obvio que, en el pasado, habían vivido algo muy intenso. No sé qué hora era cuando Rosy Shullsberg llegó, con más aires de diva que nunca, pidiendo sin convicción exageradas disculpas por el retraso y explicando casi a gritos lo excitada que se sentía por la inminencia del estreno. Pero conozco bien a Rosy. Yo sabía que, a esa altura del día, todo lo que necesitaba para convertir a la actriz excitada en una persona razonable y discreta era un whisky doble sin hielo. Por suerte el camarero, que también la conoce perfectamente, apareció como por arte de magia con una botella de la marca que bebe la diva. A mí ya no me importaba la hora que fuera. Simplemente, no estaba dispuesta a que, con la excusa de sus nervios por el inminente estreno de la "Pentesilea" de Kleist en el "Astor", la Shullsberg me arruinara el auténtico gran estreno de la escena con piano que yo estaba presenciando en el hall del "Rex".

Banana Daiquirí

Plátano maduro
Lima pequeña
Jarabe de azúcar
Ron blanco

Mezclar el zumo de una lima pequeña con una rodaja de plátano endulzada y pasar por el tamiz. En copa de cóctel previamente enfriada, echar 1 cucharada sopera de jarabe de azúcar y 2 1/2 cucharas soperas de ron blanco; agregar el zumo de lima con el plátano, remover bien y servir.

Manual práctico de Coctelería
Martine Beaulieu.
Ed. Akal Bolsillo, 1990, MAD.

Daiquirí

3/4 de ron blanco
1/4 de zumo de limón
3 golpes de alimbar

Se prepara en coctelera, que debe ser agitada vigorosamente, y se sirve muy frío en copa de cóctel doble. Este cóctel posee innumerables versiones (con lima, con limón, con más o menos hielo, servido con o sin pajita, etc.), pero el resultado final siempre debería ser una bebida seca y suave en la que destaque el aroma del ron (mejor el de las barbasdos que el cubano, si se me permite la opinión).

Haz de Copas
Ángel Amable.
Ed. Pirámide, 1990, MAD.

Daiquirí

3/4 ron blanco
1/4 zumo de limón
3 golpes de jarabe de azúcar

Preparar en coctelera con hielo triturado. Agitar vigorosamente, colar, y servir en vaso de cóctel muy frío.

365+1 cócteles
Carlos Delgado.
Ed. Alianza, 1983, MAD.

Daiquirí Frozen

Hielo en trocitos pequeños
Una cucharadita de azúcar
glacé
4/6 de ron blanco
2/6 de zumo de limón
Gotas de maraschino

Mezclar bien hasta que quede en forma de helado (como si fuera un sorbete). Servir en copa de champaña ancha y se decora con una guirnda. Poner gotas de Ron Negraita.

El libro del Bar
Manuel Pedraza.
Ed. Alianza, 1988, MAD.

Derby Daiquirí

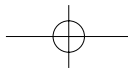
4 partes de ron blanco (60 ml)
2 partes de zumo natural de naranja (30 ml)
1 parte de zumo natural de lima (15 ml)
1 cda. de azúcar

Poner todos los ingredientes en la batidora con hielo picado. Mezclar a velocidad mínima hasta que se unan. Verter en una copa flauta helada.

The New York Bartender's Guide
Sally Ann Berk.
Black Dog & Leventhal Publishers Inc., 1995, N.Y.



DEMOS POR BUENA LA POCO CONSENSUADA TEORÍA DE QUE EL OLD FASHIONED PUDO INVENTARLO THOMAS LOUIS WITHCOMB, DEL PENNENNIS CLUB DE LOUISVILLE EN EL AÑO 1889. AUNQUE INDAGANDO NOS ENCONTRAREMOS CON OTRAS SORPRENDENTES ALTERNATIVAS, DESDE LA DE QUE FUE LA MADRE DE CHURCHILL, EN UN BANQUETE EN NUEVA YORK QUE DABA EN HONOR DEL NUEVO GOBERNADOR DEL ESTADO, QUIEN ENCARGÓ A UN AUDAZ BARMAN UN CÓCTEL ESPECIAL PARA LA OCASIÓN, JUGÁNDOSELA ÉSTE A AÑADIR CON RECELO UNA PIZCA DE AZÚCAR AL BOURBON Y ALGO DE ANGOSTURA, ASÍ COMO UNAS GOTAS DE AGUA. O ESA OTRA (NO YA AVENTURADA, SINO RADICALMENTE FALSA) DE SANTIAGO GAMBOA QUE INSISTE EN QUE FUE CHICOTE EL PADRE DEL OLD FASHIONED. EN CUALQUIER CASO, Y AUNQUE NO SIEMPRE SE RESPETA, LO QUE CARACTERIZA A ESTE CÓCTEL ES QUE SE PREPARA EN EL MISMO VASO. BÁSICAMENTE PORQUE NO PRECISA DE COLADO NI DE SEPARAR EL HIELO. ASÍ, NO TIENE SENTIDO ANDAR CAMBIANDO LOS INGREDIENTES DE RECIPIENTE. HA DADO ADEMÁS NOMBRE AL VASO EN QUE SE PREPARA Y PRESENTA, EL VASO OLD FASHIONED, QUE ES HABITUALMENTE UTILIZADO EN MULTITUD DE PREPARADOS; SE TRATA DE UN VASO DE LÍNEAS RECTAS, BAJO Y ANCHO, QUE CON FRECUENCIA SE CONFUNDE CON EL VASO DE WHISKY Y QUE, DEJANDO APARTE LOS PURISMOS, HABRÁ QUE CONVENIR QUE RESULTAN PERFECTAMENTE AMBIVALENTES.



*¿Tanto le cuesta comportarse de manera digna?
¿Qué pretende ahora?
¿Qué supone que debo hacer por él?
¿Tenerle lástima?
¿Perdonarlo?
¿Pedirle perdón?
¿Susurrarle palabras cariñosas?
¿Decirle una y mil veces que lo comprendo, y que podemos recomenzar desde cero como si nada hubiera ocurrido?
¿Realmente pensaba que yo iría a aceptar tranquilamente todo, sólo porque tuvo “la franqueza” de venir después a contármelo?
¿Pero qué se ha creído?
¿De verdad pretendía hacer borrón y cuenta nueva tras balbucear esa patética confesión?*

Old Fashioned

5 cucharadas (grandes)
de bourbon
1 terrón de azúcar
Media rodaja de naranja
Media rodaja de limón
2 gotas de angostura
2 cerezas al marrasquino
1 chorro de soda o sifón frío

El bourbon y un par de cubitos de hielo se añaden después de haber removido bien todo lo anterior.

<http://pionet.eresmas.com/Pa-ginas/Cocktail02.htm>

Old Fashioned

(al modo canadiense)
Azúcar superfino
Angostura
Soda muy fría
Cubitos de hielo
Rye

En el vaso Old Fashioned, echar 1 cucharadita de azúcar superfino, 4 gotas de angostura y 2 cucharadas soperas (3 cl) de soda muy fría, remover hasta mezclar bien estos tres ingredientes; añadir 3 cubitos de hielo y 2 1/2 cucharadas soperas (aproximadamente 4 cl) de rye.

Adornar con dos cerezas en almibar, 1 rodaja de naranja y otra de limón.

Manual práctico de coctelería
Martine Beaulieu,
Akai Bolsillo, 1990, MAD.

Old Fashioned

1 terrón de azúcar
impregnado con dos gotas de angostura
1/2 rodaja de naranja
1/2 rodaja de limón
2 cerezas al marrasquino
1 cubito de hielo
50 g de whisky tipo bourbon
1 chorro de soda o de sifón bien frío

Se prepara directamente en el vaso así llamado. Existen también incontables versiones de este cóctel clásico: que si el whisky canadiense en lugar de bourbon, que si almibar en lugar de azúcar, que si bitter de naranja en sustitución de la angostura... en todo caso, es un cóctel relajado y completo, muy apto para cualquier momento, especialmente para las tardes perdidas.

Haz de copas
Ángel Amable,
Pirámide, 1990, MAD.

Old Fashioned

1 copa de bourbon
1/2 rodaja de naranja
1/2 rodaja de limón
1 golpe de angostura
1 terrón de azúcar
2 cerezas al marrasquino

Preparar en vaso especial; poner el azúcar; las gotas de angostura y el whisky. Agitar y añadir unos cubitos de hielo, soda, y las rodajas de naranja y limón. Adornar con las cerezas.

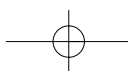
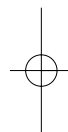
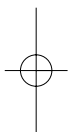
365 +1 cocteles.
Carlos Delgado,
Ed. Alianza, 1983, MAD.

Old Fashioned

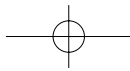
Una cucharadita de azúcar
Una cucharadita de agua natural
5 gotas de angostura
45cl de ron blanco, oro o añejo

Completar con cubitos de hielo en un vaso de Old Fashioned. Adornar con frutas de estación y yerbabuena.

www.ajuegolento.com/seccion/es/boodas/oldfs.html







Este libro se terminó de imprimir
en junio de 2004

