

COCTELES

COCTELES propiamente dichos

Son siempre bebidas cortas, con alta gradación alcohólica antes de diluirlas en la coctelera o el vaso mezclador con el correspondiente hielo.

Están formadas por uno o a lo sumo dos aguardientes (gin, ron, bebidas simples de más de 35°), un diluyente y/o edulcorante (licor dulce, zumo, nata,...) y elementos decorativos (que le dan color u olor).

Aquellos que no deben agitarse demasiado se preparan en vaso mezclador (un gran vaso con una paleta especial para separar el hielo al servir).

Se servirán en copa triangular pequeña, siempre muy adornados con pieles de naranja o limón, canela, rodajas de fruta, etc.

No se trata de bebidas para la sed, sino para saborear, para deleitarse con pequeños sorbos. Por tanto, cuando salgamos a tomar un cóctel, está para tomar uno, no diez o doce, y nunca se probarán varios en la misma noche, no tiene sentido si tenemos en cuenta que el sabor de uno desvirtuará el de los demás.

Los cócteles preparados en coctelera han de moverse de manera que el líquido interior nunca golpee la tapa de la coctelera, es decir, girando ésta en un plano horizontal, nunca moviéndola de arriba abajo. La coctelera se debe sujetar con los dedos corazón y pulgar de la mano derecha del centro de la misma y se utilizará el dedo índice para afianzar la tapa. Con la mano izquierda se ayudará a la derecha en los movimientos, sujetándola por la muñeca.

Por otro lado, es peligroso añadir a las combinaciones de coctelera bebidas gaseosas, que al ser agitadas pueden incrementar la presión interna y hacer que salte la tapa. No obstante, esto sólo ocurre en las buenas cocteleras, donde las tapas ajustan perfectamente y no hay posibilidad de escapes.

En el próximo número daremos las recetas de los veinte cócteles más vendidos en el mundo.



C/ Santa Fe
TOLEDO