

COCTELES

Los 20 más vendidos del mundo

ALEXANDRE: Crema de café, brandy, nata montada. Se hace en coctelera diluyendo no en exceso. Se decora espolvorando canela tras haberlo vertido en una copa triangular. Es el mejor (bien preparado, claro).

ATOMICO: Pernod 45, Brandy, güiski, vodka. Se prepara en vaso mezclador diluyendo al gusto (más bien mucho).

BACARDI CÓCTEL: Granadina, zumo de limón, ron Bacardí. Se prepara en coctelera agitando bastante. (Ojo: que sea zumo de limón, no un refresco con gas).

BRONX: Zumo de naranja, ginebra, vermouth rojo. En coctelera.

COPACABANA: Azúcar, curaçao rojo, kirsch. En coctelera sin diluir mucho. Su sabor resulta raro a los occidentales por el kirsch, pero puede ser impactante.

DAIQUIRI: Azúcar, zumo de limón, ron blanco. En coctelera diluyendo bastante. Otra modalidad es hacerlo directamente al vaso (bajo y grueso) con hielo pilé, aunque nosotros éste lo clasificaremos como Ron Crusta.

ELIZABETH: Curaçao rojo, vermouth rojo y brandy. En coctelera, agitando en función del brandy que se haya puesto.

MARGARITA: Zumo de limón, sal, Cointreau y tequila (a ser posible de importación, pues los nacionales son malísimos). Se sirve acompañado de un platito con medio limón y un puñado de sal. Se toma mojándose el nudillo del índice de la mano izquierda con unas gotas de limón, empapándolo después en la sal; tras lamerse el nudillo el trago de margarita pasará mejor, aunque al llegar al estómago es un palo.

ROB ROY: Angostura (extracto de corteza de árbol, es el amargo típico de la coctelería), vermouth rojo y güiski. Se prepara en vaso mezclador diluyendo bastante.

OLD FASHIONED: Azúcar, angostura y bourbon. En vaso mezclador como el anterior.

BESO DE COSACO: Zumo de limón, azúcar, vodka y Parfait Amour (licor empalagoso de sabor a lilas). En coctelera.

SIDECAR: Zumo de limón, azúcar, Cointreau y brandy. En coctelera diluyendo en función del brandy puesto en la mezcla.

BLACK RUSSIAN: Crema de café, vodka y canela. En coctelera, diluyendo bastante. Es muy bueno, para mi gusto.

VOLGA-VOLGA: Pernod 45, curaçao azul, vodka. En coctelera sin diluir en exceso. No está mal.

ICEBERG: Vodka, Pernod 45. En coctelera diluyendo mucho.

MANHATAN: El segundo más vendido, tras el Alexandre. Se prepara en vaso mezclador con angostura, vermouth blanco y bourbon. Diluir al gusto. (Ojo, de angostura se echan 5 ó 6 gotas).

MARTINI CÓCTEL (Seco y dulce): Vermouth blanco (seco o dulce) y ginebra. En coctelera, diluyendo bastante. Es buenísimo si está bien preparado (80% de gin y 20% de vermouth, muy diluido).

PANAMA: Crema de café, ron negro, nata. Similar al alexandre, pero no tan bueno.

PARIS: Curaçao rojo, kirsch, ginebra, nata. En coctelera.

CHARLIE CHAPLIN: Zumo de limón, Apricot Brandy y ginebra. En coctelera diluyendo mucho.

P. MORENO

En el próximo número, los Long Drinks.

