

Bloody Mary original (con alcohol)

En el número anterior (<https://conlaa.com/bloody-mary-sin-alcohol/>) explicamos el origen de este cóctel y prometimos dar la receta original que ahí va:



Ingredientes:

- 40 ml de vodka
- 75 gramos de zumo de tomate
- 15 ml de zumo de limón
- Dos chorritos de salsa Worcestershire
- Dos gotitas de Tabasco
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Hielo

Preparación:

En un vaso grande coloca bastantes cubitos de hielo, tras lo cual incorpora el vodka, sin pasarte en las medidas aconsejadas porque puede quedar demasiado fuerte, a continuación echa el zumo de limón, la sal, la pimienta, la salsa Worcestershire y el Tabasco. Una vez estén todos los ingredientes dentro del vaso, remuévelos con una cuchara alargada (si dispones de una varilla especial para cócteles mucho mejor). Una vez hecha la mezcla echa la salsa de tomate y remueve de nuevo ¡Y ya está! Sírvelo frío y si te parece bien adórnalo con una vara de apio, con una rodaja de limón o con ambas.

Eso sí, recuerda que es una bebida alcohólica lo que exige beber con moderación.

Secciones: **Beber, Con placer**