

Bloody Mary sin alcohol



Acabamos de pasar unas fiestas que, entre otras cosas, se caracterizan por los excesos en el comer y el beber, por ello os recomendamos este cóctel, Bloody Mary, eso sí sin alcohol lo que le convierte en una bebida desintoxicante que te ayudará a depurar los excesos y a volver a estar en forma.

El Bloody Mary original (con alcohol y cuya receta original os entregaremos en el próximo número) es un cóctel de fama internacional y con resonancias cinematográficas pues su creación, en 1920, se atribuye a Pete Petito, en el Harry's Bar de París, quien dicen que lo bautizó con ese nombre en homenaje a la actriz Mary Pickford, aunque en Estados Unidos afirman que realmente fue creado, más o menos por la misma época, por un barman del St. Regis Sheraton de Nueva York. Sea como fuere y fuere quien fuere su creador, sin duda el nombre rememora a María I de Inglaterra, más conocida como María la Sanguinaria (Bloody Mary), hija de Enrique VIII y ferviente católica que, durante los cinco años que duró su reinado (1553-1558), se dedicó a perseguir protestantes, llegando a ejecutar en la hoguera a más de 300 miembros del alto clero protestante, con el fin de restaurar el catolicismo en Inglaterra.

Ahí va la receta:

Ingredientes para 1 persona

- 1 vaso de los de vino de zumo de tomate
- 2 limones
- 1 cucharada sopera de salsa inglesa o **salsa Worcestershire**
- 1 Cucharada sopera de Salsa tabasco
- Cubitos de hielo (a tu gusto, aunque también puedes prescindir)
- 1 Rama de **apio**

Preparación

En un vaso alto agrega el **hielo, la salsa inglesa (o la salsa Worcestershire), la salsa tabasco y el zumo de los dos limones. Mezcla todo con ayuda de un tenedor o con un mezclador (pero, eso sí, suavemente) con el zumo de tomate.** Una vez hecha la mezcla, introduce una rama de apio y... ¡A beber! ¡Salud!

Secciones: [Beber](#), [Con placer](#)