nº 71 - septiembre de 2020

REVISTA con la a
nº 71
HISPANAS EN ESTADOS UNIDOS

Cóctel caliente de ron (Grog)

Cuando este número suba a la red ya habremos entrado en el otoño, y aunque los vaticinios meteorológicos anuncian que será una estación más cálida de lo normal, no está demás que nos preparemos para los fríos que se nos avecinan. Por ello, os invitamos a que preparéis un cóctel de ron caliente, más conocido como Grog. Cuenta la historia que su origen se debe al almirante inglés Edward Vernon, apodado Old Grog (de ahí el nombre del cóctel) por una capa impermeable que siempre vestía confeccionada con un material llamado «grogram» (un material áspero y rígido, mezcla de lana y seda). En 1740 Vernon emitió una orden por la cual el ron debía ser rebajado con agua bajo la vigilancia de un oficial. Los marineros gozarían de dos raciones al día. Para mejorar el sabor estos añadieron azúcar y lima dando origen al «grog» que se conoce hoy en día. Hasta julio de 1970, fue utilizado por la marina británica para reducir el consumo de ron de los marineros.

Ahí va la receta.

Ingredientes:

– Una cucharadita de mantequilla.

– Una cucharadita de azúcar moreno

– Un vaso pequeño (del tamaño de los de vino) de ron negro.

– Canela

– Zumo de lima

– Agua hirviendo

Preparación:

Mezclamos la mantequilla con el azúcar, el zumo de lima y la canela en un vaso grande. Hecha la mezcla, añadimos el ron y seguidamente vertemos el agua hirviendo. Removemos y servimos inmediatamente. Si lo prefieres frío, añádele hielo. Puedes adornar la copa en la que lo sirvas con una rodaja de lima.

Recuerda: ¡Bebe con moderación!

Secciones: Beber, Con placer