

De aperitivo, Dry Martini



De joven, quizás por influencias cinematográficas, me encantaba el Dry Martini (ahora también me gusta, pero confieso que a medida que pasan los años me siento peor el alcohol). No era una bebida habitual, pero de vez en cuando, sobre todo cuando cenaba en el mítico restaurante Casablanca (ya desaparecido) de la calle Barquillo, en compañía de algún amigo de la “gauche divine” madrileña, o del “artisteo”, precursores de lo que luego daría en llamarse la movida madrileña, era lo que pedía de aperitivo porque lo preparaban de maravilla.

La receta es bien sencilla y cualquiera lo puede preparar en casa, solo se precisa tener ginebra, vermú blanco seco (sin ánimo de hacer propaganda el que más me gusta es el Martini), aceitunas verdes deshuesadas y sin relleno, hielo picado y un limón. Os lo recomiendo para las fiestas que se avecinan pues, aunque no están los tiempos para muchas alegrías, conviene, de

vez en cuando, darse un respiro, uno, porque si tomas más se te puede complicar lo que venga después.

Yo no tengo coctelera, así que te voy a explicar como lo preparo. Primero los ingredientes para una copa que debes procurar sea la adecuada y que lleva su nombre: copa de Martini, que son las que tienen el cono invertido:

Ingredientes (por copa):

- 75 ml de ginebra.
- 15 ml de vermú o vermut blanco seco.
- Hielo picado.
- Un trozo de corteza de limón.
- 2 ó 3 aceitunas verdes (sin hueso y sin relleno)

Las medidas, que puedes calcular con cualquier medidor de líquidos que tengas por casa, y aunque no sean los mililitros exactos, conviene que se guarden las proporciones: cinco partes de ginebra y una de vermú. Tenlo en cuenta sobre todo si vas a preparar más de una copa.

Preparación:

Si tienes previsto prepararlo con antelación te recomiendo que guardes en la nevera, unas horas antes, la ginebra y el vermú.

Como ya te he dicho, si tienes coctelera, estupendo, pero de no ser así puedes utilizar un recipiente alargado y si es metálico mejor, aunque también es idóneo si es de cristal (lo que yo utilizo es una jarra de cristal), aunque el dry Martini no hay que agitarlo sino removerlo. También te recomiendo que metas el recipiente en el congelador al menos media hora antes de preparar el cóctel. Con estas recomendaciones observarás que una primera clave de la preparación es que el cóctel esté frío.

La preparación no te va a llevar más de cinco minutos. Vamos a ello:

Pela el limón, tras haberlo lavado bien, con un pelapatatas para extraer la piel (un rizo por copa) procurando que tenga la menos parte blanca posible (porque amarga) y resérvalo. Pon en el recipiente que vayas a utilizar hielo picado, la ginebra y el vermú. Remueve con una cuchara y sírvelo en la copa, procurando que no caiga nada de hielo (lo puedes retener con la cuchara). A continuación, aprieta la piel del limón sobre el contenido de la copa para que suelte un poco de jugo. Después, pincha en un palillo dos o tres aceitunas (a gusto) y sumérgelas en el cóctel... ¡Y ya está! Fácil ¿no?

