

CÓCTELES

Cinco copas para antes de cenar

Las han preparado para FUERA DE SERIE cuatro cocineros y un experto 'bartender' solidario. ¿Acaso hay mejor forma de empezar la noche?

POR FEDERICO OLDENBURG
FOTOGRAFÍAS DE ÁNGEL BECERRIL

LA NUEVA EDAD dorada de la coctelería es una realidad irrefutable: día tras día se abren nuevos locales consagrados a la *mixología* en las grandes capitales del mundo, y España no es una excepción. Las estrellas de esta tendencia son, además de los destilados de gama Premium, que engalanan las barras de nuevo cuño, los *bartenders* que agudizan sus sentidos y el golpe de muñeca para agitar el *shaker* y concebir las mezclas que pide (pasa a pág.16) >



GIN&TONIC ELENA ARZAK

Digna hija de su padre, el gran Juan Mari Arzak, sabio degustador de gin&tonics, Elena se aboca a mejorar lo inmejorable, marcándose una versión inaudita de este clásico combinado que, no obstante, respeta el espíritu original del mismo. De hecho, en un



momento en que el universo del agua tónica se sofisticaba hasta niveles insospechados, e incluso una marca líder como Schweppes se esmera en presentar versiones innovadoras del refresco (las 'tónicas botánicas', aromatizadas con jengibre y cardamomo, pimienta rosa y azahar y lavanda), Elena Arzak reivindica el Original Indian Tonic de esta marca bicentennial para concebir su gin&tonic. ¿El punto vasco? La ginebra Bahía, producida en San Sebastián, y el recipiente elegido: el tradicional vaso de sidra.

LA RECETA

INGREDIENTES: ● ginebra Bahía ● Schweppes Original Indian Tonic ● limón verde ● cubos de hielo macizos.

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN: se llena el vaso de sidra con abundante hielo, hasta rebosar. Inmediatamente, se procede a rotar el recipiente, para que se enfríe. Es fundamental trabajar con trozos grandes de hielo. Con el vaso ya preparado, se realiza un 'twist', utilizando para ello la piel del limón verde. Luego se introducen dos trozos más de la piel del mismo limón. A continuación, se sirve un dedo de ginebra y se vierte la tónica con delicadeza, procurando que no pierda el carbónico. Finalmente, se agita un poco con una cuchara mezcladora.



**CITRUS SOUR
DE FLOR
DE CAÑA**
DAVID
MUÑOZ

El gran talento español de la cocina creativa, que busca su inspiración en el mestizaje de las culturas gastronómicas de Asia, América y Europa, ha tenido recientemente un fructífero encuentro con los rones de Flor de Caña, la prestigiosa marca nicaragüense. Gracias a esta peculiar 'joint

venture', el 'chef' de DiverXo alumbró un plato singularísimo: una versión del Shabu shabu (caldo tradicional de la cocina japonesa), en el que unas finas láminas de pichón de caserío se sumergen en una sopa preparada a base de té ahumado Tarry Lapsang Souchong y ron Flor de Caña 7 años. Pero la introducción del joven cocinero en el mundo del ron no se ha quedado ahí.

Pocas semanas después de presentar en sociedad su Bocado de Flor de Caña, Muñoz se atreve con la coctelería para ofrecer un 'citrus sour' consagrado a la marca nicaragüense.



LA RECETA

INGREDIENTES: ● 2/3 de ron Flor de Caña 7 años infusionado con café y lemongrass (para 1 l de ron, 50 gr de café de Colombia tostado y dos ramas de lemongrass) ● 15 ml de azúcar líquido de palma ● ralladura de medio yuzu fresco ● media clara de huevo
PREPARACIÓN: infusionar, envasado al vacío, el ron con el café y el lemongrass durante dos horas, a 65° C. Dejar reposar durante 24 horas, en frío. Filtrar la infusión e introducirla en una coctelera, junto con el resto de los ingredientes. Agitar y servir.
PRESENTACIÓN: en copa clásica de cóctel.

cócteles cena



S-W-V
RAMON
FREIXA

El inquieto *chef* catalán, que desde hace dos temporadas triunfa en Madrid con el restaurante que lleva su nombre, percibe el mundo de la coctelería bajo la misma perspectiva que aplica a su cocina: "Un divertimento necesariamente serio", en el que los aspectos lúdicos han sido ensayados con el rigor suficiente para que en el conjunto, ya sea un plato o un cóctel, resulte siempre tan placentero como equi-



librado. Así es como, con el mismo espíritu que le ha llevado a convertirse en una referencia de primera línea en el escenario gastronómico madrileño,

Freixa prepara también sus originales cócteles.

En este caso, una alquimia de nombre críptico en el que la sandía, la vainilla y los apuntes lácteos del yogur realizan un primoroso juego de contrapesos con la sensaciones punzantes del vodka Ketel One.

LA RECETA

INGREDIENTES: ● 400 gr de sandía
● 1 vaina de vainilla de Veracruz
● 30 ml de jarabe de azúcar ● 4 esféricos de yogur (bolas pequeñas)
● 100 ml de vodka Ketel One ● hielo
● pimienta de Sechuán.

PREPARACIÓN: introducir en un mezclador la sandía, el vodka, el jarabe

y la vaina de vainilla (previamente raspada) junto con el hielo. Batir hasta que la mezcla resulte homogénea y bien helada.

PRESENTACIÓN: realizar la decoración con la vaina de vainilla, los esféricos de yogur y un poco de pimienta de Sechuán, tostada y molida.

cócteles cena

>(viene de pág. 13) una clientela ávida de nuevas sensaciones, intensas y refrescantes. Sin embargo, no toda la coctelería contemporánea se cuece en la barra del bar. Hay muchas combinaciones que surgen de la imaginación y el buen hacer de cocineros. Tal es así que resulta justo reconocer que, hasta hace bien poco, cuando este arte apenas subsistía como recurso casi nostálgico para combinar bebidas, fueron éstos los que se empeñaron en rescatar a la coctelería del olvido, insuflándole nuevos aires con sus técnicas de vanguardia (las esferificaciones, la aplicación de nitrógeno líquido...) para llevar nuevas versiones de cócteles clásicos a la mesa e impulsar la nueva tendencia espirituosa. De ahí que FUERA DE SERIE seleccione en esta ocasión a un *drink team* de cocineros estelares: Elena Arzak, Paco Roncero, Ramon Freixa y David Muñoz, cada uno con una propuesta líquida para disfrutar en el momento exacto en el que el hedonismo y los jugos gástricos exigen el protagonismo: antes de la cena. Cada uno de ellos ha peregrinado un elixir acorde a su perfil culinario. Además, han preferido no solapar sus propuestas, escogiendo un destilado diferente como punto de partida.

DIFERENTES. Elena Arzak ha creado una versión del gin tonic que reivindica la esencia vasca: con ginebra destilada en Guipúzcoa y un vaso de sidra como continente. Roncero (La Terraza del Casino, Madrid), por su parte, ha sacado de la chistera el Margarita Nitro (con corazón de tequila, por supuesto). David Muñoz, con el espíritu inquieto que luce en DiverXo (Madrid), ha infundado ron con café y lemon-grass. Y el catalán Freixa, finalmente, ha escogido un vodka de extrema pureza para un seductor juego de contrastes. Completa este fabuloso equipo el barman español más famoso, Javier de las Muelas, con su primer cóctel solidario (creado para la Fundación Alex, que impulsa proyectos orientados a la integración de personas con discapacidades). Cinco talentos para otros tantos cócteles inéditos. Hete aquí la propuesta mixológica más inspirada del verano.

El vídeo del cóctel con nitrógeno, desde hoy en www.fueradeserie.com



CÓCTEL SOLIDARIO ALEX JAVIER DE LAS MUELAS

El barman se ha basado en la unión de dos colores. "Los ingredientes rojos representan el valor y el coraje, la vitalidad, la ilusión y el espíritu reivindicativo. Los verdes aportan armonía, se identifican con la naturaleza y son una metáfora de crecimiento y espe-
ranza. Tiene un espíritu universal, es accesible a todos los paladares por su baja graduación alcohólica y su alto contenido de fruta". Puede degustarse en las barras del Dry Martini y los beneficios de su venta se destinarán a proyectos de la Fundación Alex, creada en honor al niño Alex Masfurrull y cuyos valores son el coraje, el crecimiento y la esperanza.



LA RECETA

INGREDIENTES: ● 4 hojas de albahaca ● 1 cl de zumo de lima ● 1 cl sirope de grosella ● 3 cl de zumo de manzana Granny Smith ● 3 cl de zumo de manzana Starking ● 3 cl de puré de fresa ● 3 cl de puré de frambuesa ● 2 cl de ron Bacardi Superior ● 2 cl de ron Seven Tiki.
ELABORACIÓN: servir los ingredientes de tonos rojos, la albahaca y la manzana Granny Smith en una coctelera Boston con hielo. Batir pocos segundos.
PRESENTACIÓN: en un vaso con hielo, decorado con menta y espiral de lima.



MARGARITA NITRO PACO RONCERO

La pasión del 'cocinero menguante' (desde que se aplica con tesón al ejercicio físico) por la coctelería no es nueva. Paco Roncero lleva años introduciendo versiones 'nitro' de cócteles clásicos en los menús de La Terraza del Casino. En ese sentido, uno de sus aportes más famosos a la moderna 'mixología' es la Caipirinha Nitro, que los camareros elaboran en la misma sala, ante la sorprendida mirada de los comensales, que se rinden ante los efectos humeantes del gélido nitrógeno líquido. Pero la 'nitrología' del madrileño no se acaba con la Caipirinha, claro. De su chistera puede salir también un Whisky Sour o, incluso, una revolucionaria Margarita, como la que se describe a continuación.



LA RECETA

INGREDIENTES: ● 5/10 tequila Don Julio Reposado ● 3/10 Triple Seco ● 2/10 zumo de lima.
ELABORACIÓN: se mezclan los ingredientes en un bol. Se va incorporando poco a poco nitrógeno líquido y se mezcla con unas varillas hasta conseguir una textura de sorbete.
PRESENTACIÓN: se sirve en una copa de cóctel pequeña, con el borde escarchado de sal y polvo de lima.