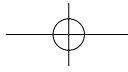




**ILUSTRADOS**  
**CÓCTELES**



ilustraciones de Philip Stanton  
textos de Alvaro Sobrino y Jorge Zentner



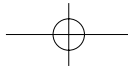
Editado por: Blur Ediciones, para ArjoWiggins

© de las ilustraciones, Philip Stanton  
© de los textos, sus autores  
© de la presente edición, Blur Ediciones

Diseño: Yolanda Vinuesa / Herederos de Juan Palomo  
Impresión: Grupo Marte

Los textos de entrada de cada cóctel han sido compuestos utilizando la tipografía Trochut, desarrollada por Andreu Balius a partir del tipo «Bisonte» de Joan Trochut Blanchart. La leyenda "ilustrados cócteles" de la portada ha sido creada también por Andreu Balius, empleando los módulos del Super-Veloz, un diseño de tipografía "integral" creado por Trochut que tenía como objetivo ser un completo sistema tipográfico que ayudara al pequeño impresor en su trabajo diario.

Impreso sobre los papeles de ArjoWiggins:  
Cubiertas: Curious Metallics Azul Cobalto de 300 g  
Interiores: Curious Transluents Blanco Iridiscente de 100 g  
Curious Metallics Cryogen White de 240 g  
Keaykolour Moaré Blanco de 300 g



La coctelería -en realidad, toda la cocina creativa- tiene mucho que ver con el diseño. El cocinero, y el barman, “previsualizan” los sabores, texturas, colores, resultados al fin, antes siquiera de empezar a trastear. También el diseñador antes de agarrar el lápiz o el ratón tiene la visión mental del resultado. Si los unos trabajan con ingredientes, los otros lo hacen con imágenes, textos o tipografías.

Quizá por todo ello siento esa atracción por el cóctel, porque no se me antoja muy lejos del diseño, otra pasión.

Este libro aproxima esas dos debilidades y las conjuga de un modo especial. Cuando surgió la oportunidad de hacerlo, enseguida me di cuenta de que era uno de esos privilegios que uno no puede dejar escapar. Y como sucede casi siempre, había que compartirlo con gente a la que admiro, estos amigos que enseguida se prestaron a ello.

Tengo que agradecerle a Philip Stanton sus ilustraciones, que lejos de supeditarse al texto, recorren en un itinerario paralelo su visión de lo que nos ocupa. También mi admirado Balius, el tipógrafo (porque casi no hay otro), a quien pedimos que nos dejara estrenar su “Trochut”, para darnos cuenta después, al empezar a aplicarla, que parece hecha a la medida, no sé si del contenido escrito del libro, o de las ilustraciones de Philip. O de las dos cosas. También Jorge Zentner ha querido establecer una narración paralela, que aporta un tercer recorrido que supera el recetario ilustrado, y nos lo establece en un nivel más allá de la pasión por los alcoholes mezclados.

Siguiendo en el camino de las admiraciones y las complicidades, el diseño tenía que hacerlo Yolanda con sus Herederos de J.P.

Y por último, el equipo de ArjoWiggins, que han hecho posible con sus papeles que esto tuviera un itinerario nuevo, más allá de textos e imágenes, en el que textura, transparencia, tacto, color, se mezclan en las recetas como un ingrediente más.

Alvaro Sobrino



EL **DRY** MARTINI –O MARTINI, **DRY**– ES POSIBLEM**EN**TE EL CÓCTEL MÁS VERSION**AD**O Y DEL QUE MÁS FÓ**RM**ULAS “AUTÉNTICAS” EX**IST**EN. CASI UNA POR BARMAN. S**IN** PRETENDER S**EN**TAR CÁTEDRA, DIREMOS QUE LA ACEITUNA ES PERFECTAMENTE PRESC**IN**DIBLE; DA COLOR, PERO CASI SIEMPRE ESTROPEA. SI SE USA, SIEMPRE CON HUESO Y LAVARLA ANTES. ES UNA BUENA IDEA MACERARLAS EN MARTINI SECO, ASÍ PIERDE LA SALMUERA. RESPECTO A LAS PROPORCIONES, ESTÁ CLARO ES MUCHA GINEBRA Y EL VERMUT; TESTIMONIAL. ESA ES LA TEORÍA, PERO LOS POCOS CONDICIONALES PREFERIRÁN ALGO MÁS DE GENEROSIDAD EN EL VERMUT. REMOVIDO, NO AGITADO, ESA ES LA CLAVE. SI NO, PIERDE TRANSPARENCIA Y PUEDE AGUARSE. PERO TIENE QUE ESTAR FRÍO, PARA SUAVIZAR LA GINEBRA. COMO ES DIFÍCIL, EN LOS PRIMEROS INTENTOS PUEDE USARSE UNA COPA HELADA, PARA REDUCIR EL TIEMPO DE CONTACTO CON EL HIELO, O MEJOR, TENER LA GINEBRA EN EL CONGELADOR. EL PELLIZCO DE CORTEZA DE LIMÓN, PARA ALGUNOS IMPRESCINDIBLE, PARA OTROS, SÓLO TAPA EL AROMA DE LA GINEBRA, Y SUELE DEJAR UNA CAPA “ACETOSA” EN LA SUPERFICIE QUE AFEA. HAY QUE ACOMPAÑARLO. AL SEGUNDO MARTINI SIN COMER ALGO, EMPIEZAN A FLAQUEAR LOS SENTIDOS. SOPORTA CUALQUIER BOTANA, INCLUSO PICANTES. LAS ALMENDRAS FRITAS CON MUCHA SAL ES UNA BUENA OPCIÓN. EN EL “DRY MARTINI” (ARIBAU ESQ. CÓRCERGA, BCN) LO SIRVEN CON RÁBANOS AÑADOS CON SAL Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN. LA MEZCLA ES INMEJORABLE.

*Pobre Brackford.*

*Muy guapo.*

*Muy rico.*

*Y lo menos que se puede decir de él con toda justicia es que tiene gustos muy refinados.*

*¿“Demasiado” refinados?*

*Dejémoslo en “muy” refinados.*

*Un bellissimo ejemplar de pura raza, este Reynold Brackford.*

*Pobre.*

*Ahora mismo, confía en que ante tanto despliegue de belleza, lujo y poder, caeré rendida de inmediato a sus pies.*

*Ni siquiera se le pasa por la cabeza la idea de que yo, o cualquier otra mujer, pudiera rechazarlo.*

*Y es que, como todos los hombres de su especie –he conocido a varios– en el fondo Brackford es bastante ingenuo.*

*¿“Ingenuo”?*

*No estoy segura de que “ingenuo” sea la palabra más adecuada.*

*Digamos que si fuera apenas un poquito más listo comprendería que, hasta ahora, la única persona que realmente ha caído rendida a sus pies es... Reynold Brackford.*

*Pero los tipos como él se aman demasiado a sí mismos para comprender estas cosas.*

*Demasiado satisfechos de sus riquezas. Demasiado fascinados por su propia belleza.*

*Demasiado atentos a su propio poder de seducción.*

*Nunca serán capaces de imaginar lo que pasa por la cabeza, por las tripas, o por el corazón de una mujer.*

*Pobre Brackford.*

#### **Dry Martini**

6 partes de ginebra  
1 parte de vermut seco  
1 aceituna de cóctel

Combinar la ginebra y el vermut en un vaso mezclador con cubitos de hielo y remover bien.

Colar en una copa de cóctel helada y adornar con la aceituna.

*The Martini Book.*  
Sally Ann Berk.  
Ed. Black Dog & Levental Publishers, 1997, N.Y.

#### **Dry Martini**

Bitter naranja, 1 gota  
Vermut Martini seco, 1 parte  
Ginebra seca, 2 partes

Úsese vaso mezclador. Sirvase con el zumo de una corteza de limón exprimida encima.

*Guía Completa del Barman.*  
Armando Garraza.  
Ed. de Vecchi, 1987, BCN.

#### **Dry Martini**

11/10 vermut seco  
9/10 gin  
Olive verde de adorno  
Twist de limón

*Enciclopedia de los alcoholes.*  
Juan Muñoz Ramos.  
Ed. Planeta, 1996, BCN.

#### **Dry Martini**

3/4 partes de ginebra  
1/4 vermut seco

Se prepara en el vaso mezclador, bien frío.  
Se sirve en copa de cóctel previamente enfriada adornando con una corteza de limón.

*Cócteles.*  
Ed. Altorrey, 1995, BCN.

#### **Dry Martini**

3/4 de ginebra seca  
1/4 de vermut seco

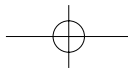
Se prepara en un vaso mezclador, removiendo sólo unos segundos. Según la receta más tradicional y ortodoxa, la copa se completa exprimiendo sobre ella una corteza de limón y puede adornarse con oliva, siempre con hueso y libre de aromas producto de la maceración.

*Haz de copas.*  
Ángel Amable.  
Ed. Pirámide, 1990, MAD.



BASICAMENTE EL ZUMO DE TOMATE ES EL INGREDIENTE ESENCIAL Y DIFERENCIADOR, INCLUSO POR ENCIMA DEL VODKA AL QUE SE RECURRA, Y SIEMPRE QUE ÉSTE ALCANZE LA CORRECCIÓN. NO MERECE LA PENA INTENTAR HACER NOSOTROS MISMOS EL ZUMO. DIFÍCILMENTE LOGRAREMOS UNO MEJOR QUE EL EMBOTELLADO, AUNQUE ESO SÍ, MERECE LA PENA ESCOGERLO DE UNA MARCA DE CONFIANZA. SI AUN ASÍ, QUEREMOS INTENTARLO, ES IMPORTANTE QUE LOS TOMATES SEAN MUY, MUY MADUROS, POR SUPUESTO QUITANDO PIEL Y SEMILLAS, Y EL AGÜILLA DEL INTERIOR. A LA VISTA DE LA BIBLIOGRAFÍA, CABRÍA PENSAR QUE EL BLOODY MARY ES UNA DE ESAS FÓRMULAS CONSENSUADAS, EN LA QUE LAS VARIACIONES NO VAN MÁS ALLÁ DEL VASO A UTILIZAR O EL MODO DE MEZCLAR LOS INGREDIENTES. SIN EMBARGO, DE LA MAESTRÍA EN LA PREPARACIÓN Y EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES DEPENDE QUE SE OBTENGA DESDE UN BREBAJE INSUFRIBLE AL MÁS RECONSTITUYENTE Y REFRESCANTE CÓCTEL Y SI SON POSIBLES LAS VARIACIONES. MERECE LA PENA PROBARLO SUSTITUYENDO EL ZUMO DE TOMATE POR UNO DE VEGETALES (GRANINI Y LIBB'S SON ESTUPENDOS). EL SABOR DOMINANTE DEL APIO DARÁ UN CONTRASTE MUY ESPECIAL AL CÓCTEL. OTRA VARIACIÓN INTERESANTE CONSISTE EN CONVERTIR EL BLOODY MARY EN UN TRAGO CORTO. BASTA CON REDUCIR SENSIBLEMENTE LA CANTIDAD DE TOMATE, HASTA IGUALARLA A LA DE VODKA. POR ÚLTIMO, A PESAR DE QUE LOS INGREDIENTES ORTODOXOS SON UNA GARANTÍA DE ÉXITO, CON ALGO DE IMAGINACIÓN ALCANZAREMOS VARIACIONES INTERESANTES: AÑADIR CALDO O CONCENTRADO DE CARNE, SUSTITUIR UNA CUARTA PARTE DEL ZUMO DE TOMATE POR UMÓN NATURAL, O INCLUSO ENDULZARLO CON COINTREAU O TRIPLE LARIOS, OBIVANDO LA SAL Y EL TABASCO.





*Aquella noche, en el "Abracadabra Club", Lena me dijo:  
- Se llama Robert, y es un pez gordo. Creo que, en principio, no necesitas saber más.  
Ahora, Betty, es todo tuyo. Lo que le he sacado en estos tres años no ha sido poco.  
Pero le queda pasta suficiente para garantizarte, también a ti, una vejez sin mayores  
aprietos. Siempre que sepas cómo hacerlo, claro.  
Buena chica, Lena. Me gusta porque tiene sentido común.  
En verdad, es lo único que me gusta de ella.  
Nos conocimos en la barra del "Palmeras".  
¿Fue antes... o después del famoso lío con el gerente del "Maddox's"?  
Bueno, antes o después, tampoco importa.  
En cuanto a Robert... pues eso: simplemente un pez gordo.*

#### **Acapulco Clam Digger**

3 partes de tequila (45ml)  
6 partes de zumo de tomate  
(90 ml)  
6 partes de jugo de almeja  
(90 ml)  
3/4 Cda. de rábano picante  
Tabasco, al gusto  
Salsa Worcester, al gusto  
1 chorro de zumo natural  
de limón  
1 rodaja de lima o de limón

Mezclar todos los ingredientes  
en un vaso con hielo picado.  
Adornar con una rodaja de  
lima o limón.

*Los mejores cócteles  
de Nueva York.*  
Sally Ann Berk.  
Ed. Könemann.

#### **Bloody Mary**

Vodka transparente  
Zumo de tomate  
Salsa Worcester  
Zumo de limón  
Tabasco  
Sal de apio, una ramita  
de apio  
Hielo

El clásico remedio para la  
resaca. Sin embargo, bien  
preparado, este puede ser un  
estupendo cóctel matutino  
para el que vale la pena tener  
todos los ingredientes.  
Puede utilizarse un vaso corto o  
de tubo. Ponga un poquito de  
hielo, añada una buena  
medida de vodka y llene el  
vaso con zumo de tomate.  
Complételo con un poco de  
salsa Worcester, tabasco y  
zumo de limón. Para finalizar,  
la sal de apio y la ramita de  
apio fresco. Remuévelo bien.  
También puede utilizar una  
coctelera, colarlo y añadir el  
apio final.

*Vodka, manual para sibaritas.*  
Desmond Begg.  
Ed. Evergreen, 1998, Colonia.

#### **Bloody Mary**

40 g de vodka helado  
70 g de zumo de tomate frío  
Medio limón  
2 golpes de salsa  
Worcestershire  
Sal de apio  
Pimienta  
Unas gotas de tabasco

Se prepara directamente en  
un vaso mediano de  
combinado, exprimiendo en el  
momento el medio limón.  
Pueden añadirse unos cubitos  
de hielo, de desearse más  
frio. Se cree que este cóctel  
("María la sanguinaria") fue  
creado por un barman inglés  
en recuerdo de la reina de  
Inglaterra, María I, famosa por  
su fiera contra los  
protestantes.

*Cocina de hoy. Cócteles.*  
Ed. Altorey.

#### **Bloody Tequila Maria**

2 partes de tequila blanco  
(30 ml)  
4 partes de zumo de tomate  
(60 ml)  
4 gotas de zumo de limón  
Unas gotas de tabasco  
Un poco de sal de apio  
Una rodaja de lima o un tallo  
de apio

Vierta los ingredientes líquidos  
en una coctelera con hielo  
picado y agite bien. Sirvalo en  
un vaso de tubo helado, con  
cubitos de hielo. Adórnelo con  
la rodaja de lima o el tallo de  
apio.

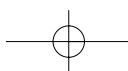
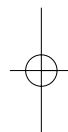
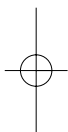
*La guía del tequila.*  
Laurence Kretchmer.  
Ed. Könemann.

#### **Bloody Mary**

1 parte de vodka  
4 partes de zumo de tomate  
1 buen toque de salsa  
Worcestershire  
Zumo de limón, unas gotas  
Pimienta, una espolvoreada  
Sal al gusto  
Para decorar, un tallo de apio  
o una rodaja de limón

Agítese con hielo y cuélese  
sobre un vaso tipo balón o  
sobre ancho bajo.  
Clásico reconstituyente.  
Verdadera fórmula bruja  
contra la resaca, lo que no le  
impide poseer también un  
lugar de honor entre la  
coctelería de mayor demanda  
para el aperitivo.

*Guía completa del Barman.*  
Armando Carranza.  
Ed. de Vecchi, 1987, BCN.





## Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

