

Preparación. Gin Tonic perfecto Citadelle por Economía, Buen Vestir y Ocio



La preparación de hoy no es mérito nuestro, la hemos encontrado en el Blog **Economía, Buen Vestir y Ocio**. Al ver que se asemejaba mucho a lo que nosotros entendemos por un Gin Tonic perfecto, nos hemos puesto en contacto con ellos para solicitarles la posibilidad de replicarla en nuestro Blog, nos han dado el visto bueno y es algo que nos gustaría agradecer de antemano antes de mostrároslo.

Con la siempre eficiente Citadelle, con la tónica dulce de imagen retro Boylan y con muy buenas maneras veremos cómo elaborar un refrescante y clásico Gin Tonic. Porque no hace falta ser estrambótico para disfrutar de un buen Gin Tonic, un poco de limón y cuidado en la preparación es más que suficiente para obtener un excelente resultado.

Os dejamos con la receta, a partir de aquí todo es mérito de Economía, Buen Vestir y Ocio.

Coctelería: Mi Gin Tonic perfecto

Hay cientos de recetas circulando para este exquisito cóctel, y cada *maestrillo* tiene su librito. Pero yo voy a dar la mía, que considero la mejor del mundo mundial, bajo mi humilde punto de vista.

En esta foto tenéis los elementos que considero necesarios para su elaboración.



La Ginebra, como bien podéis ver, ha estado guardada en el congelador. El alcohol no congela, por lo que esto hace que nuestra copa termine siendo mucho más refrescante, y nos duren los hielos perfectamente.

La tónica, también ha estado guardada en la nevera. En general lo mejor es que todo esté lo más frío posible.



Esto también se aplica al vaso. A veces, la decisión de tomarse un gin-tonic es espontánea, y esto es imposible, pero si somos capaces de anticiparlo, es bueno tener la copa guardada en la nevera. A mi me gusta ancha, muchas de vino de cristal fino son estupendas. Esta de la foto me la regalaron con una botella de G'Vine y es estupenda.



El hielo, siempre de gasolinera. Es lo que más distingue un GT bueno de uno malo. Si vais a tomar una copa con hielo de nevera con olores y que se derrite rápidamente... Mejor bebed una coca-cola.

Después, hay que llenar la copa con hielo, en bastante cantidad, y removerlo para que el conjunto quede frío. Sin embargo, si todos los elementos lo estaban como indicado, ni siquiera debería hacer falta más que como prueba. El hielo no debe soltar ni un poco de agua:



A continuación el limón. Este es también uno de los puntos críticos de la receta. Primero, jamás exprimáis el limón o la lima en la copa, a menos que sea de Larios con Nordic (o sea, mala). La clave está en la piel del cítrico, que cuanto más fresco sea, mejor. Lo perfecto sería tener un pequeño limonero, pero como en muchos casos es imposible, intentad que no lleve 1 mes en la nevera. Yo lo prefiero con lima, aunque el limón es perfectamente válido.

La máquina blanca que veis arriba es un pelalimonas eléctrico. A mi me sirve para pelar la piel sin complicaciones, aunque hay muchos elementos manuales igual de

válidos. Lo importante es que sea muy fina, sin la parte blanca que suele haber entre la fruta y la cáscara. El motivo es sencillo, esa parte blanca es muy agria, y puede terminar estropeando el manjar.

En la foto podéis distinguir un trozo de piel perfecto para el Gin Tonic (derecha) y otro un tanto regular (izquierda).



Esta piel, es bueno pasarla un poco por el borde de la copa y por encima de los hielos, para dar aroma a cítrico a todo el contenido.



A partir de aquí, se procede a servir la ginebra. Mucha gente intenta marcar las cantidades, pero más bien depende de lo que a uno le apetezca. A mí una parte de Ginebra por 3 de tónica me parece lo adecuado. Haciendo cálculos, unos 6-7 cl. de alcohol. Si vamos a tomar más de una, mejor rebajar un poquito, pero es importante que la copa no sepa sólo a tónica.

El servido de la tónica, *muuyyyy* despacito. He visto tremendas tonterías efectistas como pinchar la chapa con un punzón y agitar el contenido dentro del vaso, acabando

con todas sus burbujas. Craso error. Aquí, es como las Coca Colas de 2 l. de plástico, que en cuanto pierden el gas no hay quien se las tome. Lo importante es conservar las burbujas, por lo que cuanto menos reaccionen, mejor. Se debe servir despacito y con el vaso inclinado, así:



Para revolver, un par de vueltas a la copa, y con un cuchillo en vez de cuchara, para no revolver las burbujas, Con eso basta.

Sólo nos queda disfrutar... Esta receta tienen un tremendo éxito entre todo asistente a mi casa. Es algo laboriosa, pero los placeres de la vida no se consiguen fácilmente.



Beba con moderación.