



Gin Tonic Gelatina Citadelle

Preparación. Gin Tonic Gelatina Citadelle

Hoy buscábamos algo distinto. Si en la anterior [entrada](#) hemos creado un Gin Tonic para cuando no buscamos complicaciones, hoy nos apetecía algo más original, diferente y, por qué no, hasta cierto punto sorprendente.

Basándonos en la ginebra francesa de los infinitos botánicos [Citadelle](#), hoy vamos a crear un Gin Tonic que no se bebe, se disfruta con cucharilla. Es importante que recordéis que aunque no es un Gin Tonic en sentido estricto, tampoco es un postre al uso. No debéis pensar en él como algo dulce que agrada a cualquier comensal. Más allá del cambio de textura, en su interior esconde todo el potencial del Gin Tonic más clásico.

Veamos paso a paso esta elaboración, que, aunque laboriosa, no es para nada complicada. Vamos allá tras el salto.

Ingredientes



- Ginebra Citadelle
- Tónica Fever Tree
- 3 hojas de gelatina de repostería
- Limón



- Menta

Además, utilizaremos un cazo para calentar agua y una copa de cristal fino. Es fundamental que la boca de la copa sea lo suficientemente amplia como para introducir, y extraer, cómodamente una cucharilla.

Paso 1. Cortamos la gelatina e hidratamos



Cortamos las hojas de gelatina en tres partes (más o menos simétricas) y, con el fin de hidratarlas, las introducimos en agua fría durante unos minutos.



Paso 2. Calentamos la tónica



Servimos en el cazo la mayor parte de la tónica (dos tercios aproximadamente de la misma) y la ponemos a calentar en el fuego de la cocina. Debemos tener cuidado en este punto, buscamos calentar, no hervir. No nos interesa que se nos evapore la tónica, esto es algo que con la cantidad servida y un fuego elevado nos puede suceder fácilmente.



Paso 3. Servimos la tónica caliente en la copa



Cuando la tónica esté caliente, lo notaremos porque empieza a soltar vapor, la retiramos del fuego y la servimos en la copa con cuidado de no quemarnos.



Paso 4. Mezclamos las hojas de gelatina

Extraemos del agua las hojas partidas de gelatina del paso 1 y las introducimos en la copa de tónica caliente. Veremos como empiezan a disolverse.



Paso 5. Completamos con ginebra, tónica y limón



Servimos en la copa la tónica que nos sobró del paso 2, una medida de ginebra habitual en un Gin Tonic, podéis contar 1001, 1002 y 1003 mientras la servís, y exprimimos medio limón dentro de la misma.



Paso 6. Removemos

Durante unos minutos, removemos constantemente la mezcla, hasta que las hojas de gelatina queden completamente disueltas.



Paso 7. Decoramos



Cortamos una rodaja de limón que utilizaremos a modo decorativo y una piel del mismo a modo condimentación. Con la menta seguimos el mismo proceso, un par de hojas para condimentar y una ramita como elemento decorador.



Hemos colocado la piel de limón en el interior de la copa junto con una hoja de menta, la rodaja en el borde y la rama de menta saliendo de la copa para darle un efecto oasis cuando solidifique.

Paso 8. Enfriamos

Introducimos la copa en la nevera (no en el congelador), y la dejamos reposar un par de horas hasta que se endurezca totalmente.

Paso 9. Disfrutar



Una vez enfriada, la sacamos de la nevera y, con la ayuda de una cucharilla, ya podemos disfrutar de este curioso Gin Tonic.



Un cóctel diferente, que al menos debéis probar para opinar sobre él. Requiere un poco de elaboración pero el resultado es sorprendente y cuando menos original. Recordad que, a pesar de su apariencia, el sabor es totalmente de Gin Tonic (y su potencia directamente proporcional a la ginebra servida en la elaboración).

Disfrútalo con moderación (recuerda, es tu responsabilidad).

Nota: Para una correcta presentación es recomendable no realizar la preparación y el servicio final en la misma copa. En este caso, para poder sacar las fotos durante el proceso y no estropear la elaboración hemos recurrido a la misma copa, pero lo ideal sería, antes del paso 7 de decoración, servir la mezcla en una copa limpia, evitaremos así las marcas de la realización en las paredes de la misma.

