



Preparación. Gin Tonic perfecto Citadelle

En múltiples ocasiones hemos escuchado las virtudes digestivas del Gin Tonic después de una opípara comida. Según indica la [Wikipedia](#) la conjunción de amargos, dulces y anisados que pueden componer un Gin Tonic acelera la digestión, sin embargo, como todos los remedios caseros, este argumento tiene sus defensores y detractores.

Generalmente quienes lo defienden son aquellos que disfrutarían del Gin Tonic aunque no se le presumesen esas virtudes, así que, a parte de gustarles, si encima tiene efectos positivos en la digestión, pues mejor que mejor. Sus detractores son aquellos que lo tildan de moda, o excusa, para *meterse un lingotazo* adicional después de una comida probablemente regada de manera generosa con vino.

Al margen de sus cualidades digestivas, existentes o no, lo que es cierto que una buena sobremesa acompañada de un Gin Tonic es mucho más amena y cordial que con cualquier otro combinado. Si además, utilizamos una ginebra adecuada para ese momento, podremos convertir en sabrosa y llena de matices la extensión de los postres.

En mi opinión, existe una ginebra para cada momento del día, y aunque en otra entrada comentaremos las indicadas según horarios, adelantaremos en la preparación de hoy la que entendemos es la mejor ginebra de sobremesa actual. La francesa [Citadelle](#) con sus 19 botánicos complementa perfectamente una buena comida y al margen de sus posibles beneficios para el aparato digestivo es el añadido ideal a la tertulia de sobremesa.

Veamos tras el salto la preparación de un cítrico y refrescante Gin Tonic con Citadelle.

Ingredientes





- Ginebra Citadelle
- Tónica Fever Tree Naturally Light
- Naranja
- Pomelo rojo
- Limón
- Hielo

Además de todo esto necesitamos una copa balón o vaso de boca ancha (los de *tipo sidra* también son ideales para este combinado). La idea es que la ginebra se oxigene y podamos disfrutar de todos sus aromas, recordad, no uséis nunca el vaso de tubo tradicional, debería estar prohibido para determinados cócteles (y ya lo sufrimos bastante en muchos locales que no han renovado la cristalería desde los años 80).

Utilizaremos también una cucharilla para el servicio de la tónica (nunca para remover).

Paso 1. Servimos el hielo y enfriamos la copa



Con abundante y consistente hielo llenamos la copa hasta el límite. Un Gin Tonic debe estar fresco hasta el final y la única forma de conseguirlo es con mucho hielo. Olvidemos el servir únicamente un par de cubitos o a los pocos minutos estaremos bebiendo una mezcla de agua, tónica y ginebra templada.



A continuación, con la ayuda de una cucharilla o girando la copa removemos el hielo con el fin de enfriar el cristal. Una vez realizado esto, si el hielo ha soltado algo de agua, la decantamos.

Paso 2. Condimentamos



Cortamos la piel de los cítricos lo más fina posible, y antes de servirlos en la copa, con las manos o con ayuda de unas pinzas, las exprimimos sobre los hielos y las frotamos contra el borde de la copa. Recordad que nos estamos refiriendo siempre a la piel de la fruta.



Con esto conseguimos acentuar los aromas cítricos de la ginebra y darle un toque de color al Gin Tonic por la mezcla de amarillo, naranja y naranja claro. Si no queremos que la tónica pierda todo su carbónico en los primeros tragos del Gin Tonic, no debemos aprovechar las frutas *peladas* exprimiéndolas dentro de la copa (muy de moda actualmente pero totalmente contraproducente).

Paso 3. Servimos la ginebra



Contando hasta tres (1001, 1002 y 1003) servimos una medida ideal para el Gin Tonic de sobremesa que estamos preparando, no se trata de *cargarlo* demasiado o sus posibles virtudes digestivas se convertirían en defectos.

Paso 4. Añadimos la tónica

Con especial delicadeza y ayudados por la cucharilla trenzada (a modo de tobogán) dejamos que la tónica repose en la copa, tratando de evitar el *impacto* que haría que perdiese toda su fuerza. En caso de no disponer de cucharilla podemos servirla inclinando la copa y dejando caer suavemente la tónica por la *barriga* de la misma.



Para este combinado hemos elegido una tónica Fever Tree Light, aunque valdría perfectamente la Fever Tree normal, sencillamente hemos querido añadirle un poco

de *sentimiento de culpa* al Gin Tonic por la comida anterior que hemos podido celebrar.

Paso 5. Disrutar



Retiramos la cucharilla de la manera más delicada posible, recordando que no es necesario remover. Dejad reposar el combinado unos segundos y se empezará a mezclar suavemente, con lo que ya hemos preparado el combinado ideal para discutir de nuestros temas preferidos en la mesa.

