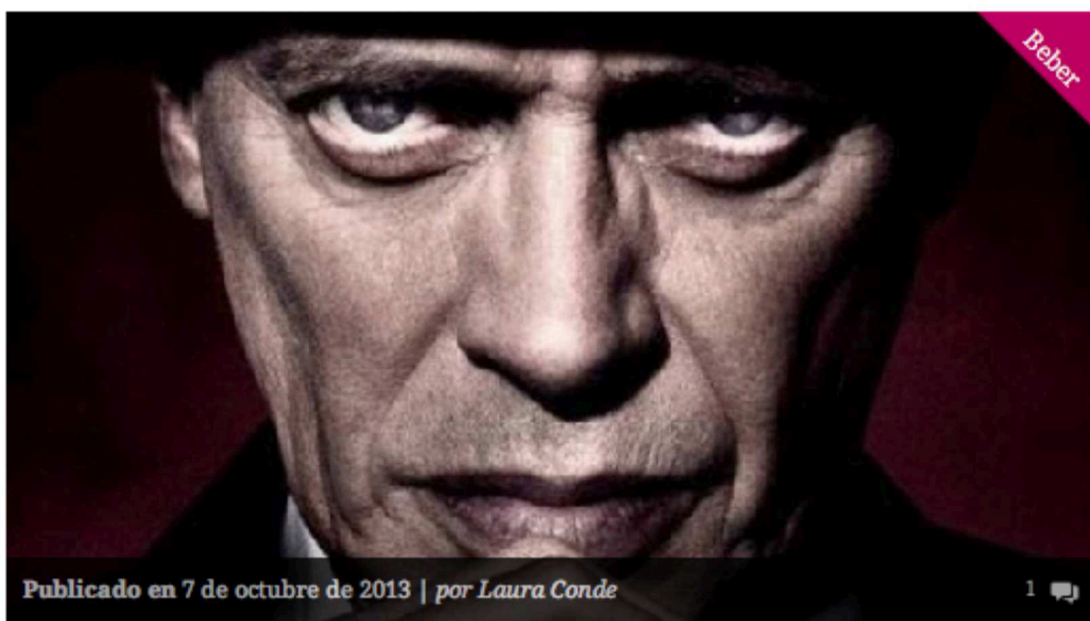


“Citadelle Gin es en el coctel Tom Collins”



Cócteles de la Ley Seca: cuando beber estaba prohibido

La gente de **Fizz Bartenders**, una compañía especializada en caterings de coctelería de vanguardia y cada vez más presente en los diversos eventos de la vida social barcelonesa, nos ha pasado estas recetas de cócteles inspirados en la época de la Ley Seca, cuando se bebía en la clandestinidad, con motivo del estreno de la cuarta temporada de 'Boardwalk empire'.



TOM COLLINS

La leyenda cuenta que alrededor del año 1874, en varias ciudades de **Estados Unidos**, circulaba una broma que consistía en preguntar al interlocutor si había visto a **Tom Collins**. Al indicar éste que no conocía al mencionado **Tom**, se le contaba que **Collins** estaba ahí al lado -fuera en un bar, en la esquina...- hablando sobre él, y animaban a éste a ir en su búsqueda para ajustar cuentas. Esta travesura se hizo famosa y marcó el carácter de este cóctel, hecho a base de ginebra, zumo de limón, azúcar y soda, servido en vaso alto sobre hielo.

2 c.c. azúcar
1 parte de zumo de limón
2 partes de gin **Citadelle**.
4 partes de soda **Fever Tree**.

En una coctelera, se introducen todos los ingredientes. Se disuelve bien el azúcar con el zumo de limón y se añade el gin. Se llena la coctelera con hielo abundante y se bate enérgicamente. Una vez colado, se sirve en un

vaso tipo **Collins** (o sidra) con hielo abundante y se decora con un par de rodajas de limón y guinda roja.