

TRES VERSIONES DIFERENTES DEL “BLOODY MARY”



1. BLOODY MARY CLÁSICO (VERSIÓN TRADICIONAL)

Ingredientes:

- * 45 ml de vodka
- * 120 ml de jugo de tomate frío
- * 15 ml de jugo de limón fresco
- * 2-3 gotas de salsa picante (Tabasco)
- * 1 cucharadita de salsa inglesa (Worcestershire)
- * 1 pizca de sal de apio y pimienta negra
- * 1 pizca de pimentón ahumado
- * Hielo

Preparación: Mezcla todos los ingredientes en una coctelera con hielo.

Agita suavemente y sirve en un vaso alto (tipo Collins) con hielo fresco. Decora con: Tallo de apio, Rodaja de limón. Aceitunas verdes en un pincho.

Curiosidad: Esta versión se popularizó en los años 1930 en el St. Regis Hotel de Nueva York.

2. BLOODY MARÍA (VERSIÓN MEXICANA CON TEQUILA)

Ingredientes:

- * 45 ml de tequila reposado (o mezcal para un toque ahumado)**
- * 120 ml de jugo de tomate**
- * 15 ml de jugo de lima**
- * 10 ml de jugo de naranja (opcional)**
- * 1 cucharadita de salsa Valentina o Cholula**
- * 1 cucharadita de consomé en polvo (para umami)**
- * 1 pizca de cilantro picado**
- * 1 pizca de comino molido**



Preparación: Mezcla todo en la coctelera con hielo y agita.

Sirve en vaso con borde de sal de gusano o Tajín.

Decora con: Rodaja de jalapeño, Rama de cilantro, Mini tostada (como guarnición comestible).

Por qué te encantará? El tequila añade un perfil herbal y terroso, ideal para amantes de los sabores robustos.

3. BLOODY CAESAR (VERSIÓN CANADIENSE CON ALMEJAS)

Ingredientes:

- * 45 ml de vodka**
- * 120 ml de jugo de tomate Clamato (mezcla de tomate y caldo de almejas)**
- * 15 ml de jugo de limón**
- * 2 gotas de salsa picante**
- * 1 cucharadita de salsa Worcestershire**
- * 1 pizca de sal de apio**
- * 1 pizca de pimienta negra**
- * 2-3 gotas de jugo de pepinillos**

Preparación: Mezcla los ingredientes en un vaso con hielo y revuelve suave