



“Moscow Mule”

Descripción y Origen

El Moscow Mule es un cocktail elegante y cuenta con un sabor que al mismo tiempo es complejo y delicioso, aunque su preparación dista mucho de ser algo complicado. Pese a que el Moscow Mule está muy asociado a Rusia porque uno de sus ingredientes principales es el vodka, fue en los Angeles donde realmente empezó todo. En 1941 fue creado para que los americanos se acostumbraran al sabor del vodka, y en un breve período de tiempo se convirtió en todo un éxito. A día de hoy es mundialmente conocido.

Para hacer esta bebida de la forma tradicional, necesitas estos ingredientes:

Vodka Smirnoff

Ginger beer

Zumo de lima.

Sírvelo todo en una taza de cobre con mucho hielo y una rodaja de lima para decorar. No obstante, aunque esta se considera la receta original del Moscow Mule, existen numerosas variantes y adaptaciones que incluyen una alta personalización. Por ejemplo, puedes añadir un toque de chocolate, mezcal, lemongrass, pepino, un vodka de frutos rojos o un macerado de lima kaffir.

¿Cuál es la historia del Moscow Mule?

El Moscow Mule y su historia se han convertido en un tesoro de la coctelería estadounidense. Esta bebida tan popular en los años

Su creación está asociada a tres personas: Sophie Berezinski, Jack Morgan y John G. Martin. Este último era distribuidor de la marca de vodka Smirnoff y estaba teniendo problemas para colocar su producto. Jack regentaba un bar y tenía exceso de cerveza de jengibre. Por su parte, Sophie (que trabajaba en el bar) sugirió combinar ambas bebidas sirviéndolo en una taza de cobre para darle mayor atractivo.

Ingredientes necesarios para preparar el Moscow Mule

(Para 1 Moscow Mule)

- * Una taza de cobre de Moscow Mule
- * Una cucharada de cubitos de hielo
- 40ml de vodka
- * 20ml de zumo de lima recién exprimido
- * Cerveza de jengibre (para acabar de rellenar la taza)
- * Una rodaja de lima para decorar

Paso 1

Empieza a preparar el cocktail echando una cucharada de cubitos de hielo en la taza de cobre. Las tazas de cobre para Moscow Mule son muy fáciles de encontrar en internet,

Paso 2

Seguidamente, añade el vodka y el zumo de lima. La receta original del Moscow Mule usa Smirnoff, o si quieres un sabor diferente, prueba con una de sus mezclas premium, cómo Smirnoff Red o Smirnoff Black.

Rellena lo que queda de taza con cerveza de jengibre y decorala con una rodaja de lima. Si no tienes a mano cerveza de jengibre, podrías llegar a

sustituirlo por ginger ale, aunque ten en cuenta que una buena cerveza de jengibre puede llegar a ser la estrella del cocktail.