

BAR



" DIRTY MARTINI "

El " Dirty Martini " perfecto

El primer paso es enfriar muy bien todos los elementos que vayamos a usar incluyendo las copas, la copa debe estar helada, si no te da tiempo a tenerla bien fría puedes ponerle agua con mucho hielo antes de preparar el trago.

El "Dirty Martini" perfecto se prepara directamente en la coctelera agitado (shaked) aunque esto no sea muy del gusto de James Bond... El verdadero "truco" del Dirty Martini es la cantidad de veces que agite la coctelera, de ello depende la cantidad de agua que se genera del hielo...Segun la "Biblia del Martin se debe agitar la coctelera 52 veces aunque obvio que ningun bartender lo hara asi... Una vez

1/4

tengamos el hielo en la coctelera, lo primero que serviremos sera la ginebra. Recordemos que para hacer honor al nombre del cóctel debemos elegir una versión seca. Acto seguido añadiremos el Vermouth Blanco Seco, con mucho cuidado, despacio.

Ya tenemos las aceitunas atravesadas en palillos en la copa esperando... y agitamos la Coctelera.....

Listo!

