



El origen del Black Russian es un enigma que ha perdurado a lo largo de los años. Se cree que este cóctel clásico nació en la década de 1950, pero la falta de documentación precisa ha llevado a varias teorías sobre su creación.

Una de las historias más populares atribuye el nacimiento del Black Russian a un barman belga llamado Gustave Tops, quien supuestamente lo inventó en 1949 en el Hotel Metropole de Bruselas. La historia cuenta que Tops creó esta bebida para satisfacer a la embajadora de los Estados Unidos, Perle Mesta, y eligió el nombre "Black Russian" debido a su color oscuro y la supuesta nacionalidad rusa de la embajadora.

Otra teoría sobre el origen del Black Russian se vincula al famoso barman Gustave Kreutz, quien trabajaba en el Hotel Yorck, en Hamburgo, Alemania. Según esta historia, Kreutz inventó el cóctel a finales de la década de 1940 o principios de la década de 1950. En este caso, el nombre se asocia con el color negro del café y la relación de la bebida con la cultura rusa, especialmente durante la Guerra Fría.

Independientemente de cuál sea la verdadera historia detrás del Black Russian, su creación se ha convertido en un misterio en el mundo de la mixología, y su atractivo se debe en gran parte a su sencillez y elegancia.

Ingredientes

La simplicidad del Black Russian es una de sus características más

atractivas. Este cóctel se compone de solo dos ingredientes principales:

Vodka: El vodka es el espíritu base del Black Russian. Se prefiere usar vodka de buena calidad, por ejemplo, Grey Goose, ya que su sabor y calidad influyen significativamente en el resultado final del cóctel.

Licor de café: El licor de café, como el famoso Kahlúa, es el segundo componente esencial del Black Russian. Aporta el característico sabor a café y un toque de dulzura al cóctel.

El proceso de preparación del Black Russian es igualmente simple. Para hacerlo, llena un vaso old-fashioned con hielo, añade 2 onzas (60 ml) de vodka y 1 onza (30 ml) de licor de café. Remueve suavemente para mezclar los ingredientes y servir.

No es necesario agregar decoraciones ni guarniciones, ya que el Black Russian se disfruta en su forma más simple.

Preparación

Para preparar un Black Russian clásico, sigue estos pasos:

Ingredientes:

2 oz (60 ml) de vodka (Grey Goose)

1 oz (30 ml) de licor de café (como Kahlúa)

Cubos de hielo

Vaso old-fashioned

Instrucciones:

Llena el vaso old-fashioned con cubos de hielo.

Vierte 2 onzas (60 ml) de vodka sobre el hielo en el vaso.

Añade 1 onza (30 ml) de licor de café al vaso.

Remueve suavemente para mezclar los ingredientes.

Sirve sin decoraciones adicionales.

El resultado es un cóctel Black Russian con un aspecto oscuro y un sabor que combina la potencia del vodka con las notas de café y dulzura del licor de café.