

# TRES RECETAS DE DIFERENTES MARTINIS



**Por: Lura Arteaga, Bartender Profesional**

## **MARTiNi CLÁSICO (DRY MARTiNi)**

**El elegante y atemporal, preferido de James Bond (aunque él lo pide "shaken, not stirred").**

### **Ingredientes:**

- \* 60 ml de gin (London Dry como Beefeater o Tanqueray).**
- \* 10 ml de vermouth seco (Noilly Prat o Martini Bianco).**
- \* 1 dash de bitters (opcional, como Angostura).**
- \* Aceituna verde o twist de limón para decorar.**

### **Preparación:**

**En una coctelera con hielo, vierte el gin y el vermut.**

**Remueve suavemente (30 segundos) para enfriar sin diluir demasiado.**

**Cuela en una copa de martini previamente enfriada.**

**Decora con una aceituna o un twist de limón.**

**Tip: Si prefieres extra dry, reduce el vermut a 5 ml o solo enjuaga la copa con él.**

## **MARTiNi SUCiO (DiRTY MARTiNi)**

**Salado, audaz y con un toque turbio gracias al jugo de aceitunas.**

### **Ingredientes:**

- \* 60 ml de vodka (o gin, si prefieres).**
- \* 15 ml de vermouth seco.**
- \* 15 ml de jugo de aceitunas (de frasco).**
- \* 2-3 aceitunas verdes (para decorar).**
- \* Salmuera al gusto (opcional).**

### **Preparación:**

**Mezcla todos los ingredientes en una coctelera con hielo.**

**Agita bien (para integrar el jugo de aceitunas).**

**Cuela en una copa de martini y adorna con aceitunas en un pincho.**

**Tip: Para un toque extra dirty, añade una cucharadita de salmuera.**

## **MARTiNi DE FRUTAS: "FRENCH MARTiNi"**

**Una versión dulce y afrutada, ideal para quienes prefieren sabores vibrantes.**

## **Ingredientes:**

- \* 5 ml de vodka (como Grey Goose).**
- \* 15 ml de licor de frambuesa (Chambord).**
- \* 30 ml de jugo de piña fresco.**
- \* Hielo y una frambuesa para decorar.**

## **Preparación:**

**Agita todos los ingredientes en una coctelera con hielo.**

**Cuela en una copa de martini enfriada.**

**Decora con una frambuesa flotante.**

**Tip: Si no tienes Chambord, usa jarabe de granadina para un toque similar.**

## **Bonus: Gin o Vodka?**

**Martini tradicional: Usa gin (más herbal y complejo).**

**Martini moderno: Muchos prefieren vodka (neutro y suave).**