MARTINI SEC

Gastronomia | 12/02/2018 | 22:40

Combineu la ginebra, el vodka i el vermut en una coctelera amb glaçons

Un clàssic entre els clàssics, sempre benvingut.

Ingredients

40ml London Dry Gin

10ml de Vodka

10ml de vermut sec

gel

Pela de llimona

Elaboració

Combineu la ginebra, el vodka i el vermut en una coctelera amb glaçons.

Remeneu-ho suaument.

Serviu-ho en un got de còctel refrigerat. Adorneu-ho amb una espiral de pela de llimona.

Notes

Grans gins: Sipsmkith London Dry Gin, Bombay, Geranium 55, Martin Miller's Westbourne, Harbour, Anty Gin,NB Gin, Ampersand...

I de vodka europea i americana, teniu:Ketel, Chambord,

Absolut, Grey Goose,Beluga Gold,Diamond, Absolut...

Als Estats Units se sol fer servir el Cocchi Americano, un vi d'aperitiu elaborat per Giulio Cocchi Spumanti a la província d'Asti d'Itàlia. El Cocchi Americano és una varietat americana. El vi va ser creat per Giulio Cocchi i la producció es va iniciar el 1891. Cocchi també produeix una

varietat rosa d'aquest aperitiu, el "Cocchi Americano Rosa", que és una mica més amarg i aromàtic que el clàssic Cocchi Americano blanc.

També es pot adornar amb una oliva verda.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/62969-martini-sec.htm