

AIGUARDENT AMB SUCS DE FRUITA: BLOODY MARY

Hi ha molts còctels a base de suc de fruita (San Francisco, Amazonas, Very Well), però la majoria combinen aquests suc amb aiguardents (Bronx, Daiquiri, Japonesa...)

Un dels més característics és el Bloody Mary, còctel a base de suc de tomàquet i vodka que es va fer molt popular a Nord-amèrica amb motiu de la llei seca. En aquella època la cocteleria va tenir una pujada molt important, ja que "dissimulava" bastant el consum d'alcohol, concretament amb els còctels que barrejaven suc amb aiguardents, com és el cas del Bloody Mary.

Aquest còctel, que presumptament té propietats contra les ressaques es basa en la fórmula següent:



BLOODY MARY

1/3 Vodka
2/3 Suc de tomàquet
un pessic de sal
unes gotes de Tabasco
2 cops de salsa Perrin's
suc de 1/2 llimona



S'hi pot afegir una mica de pebre molt i també es pot empolverar amb sal d'api. Així mateix, el podem decorar amb una branca d'api fresc.

Com a excepció el preparem en vas mesclador (és l'únic còctel que porta suc que s'hi prepara) i el servirem en copa de degustació o vas mitjà.

Altres variacions d'aquest còctel:

"TOMATE CÒCTEL" O TOMÀQUET PREPARAT.- Igual que el Bloody Mary però sense vodka. En el seu lloc s'hi poden afegir unes gotes de Xerès sec.

BLOODLESS MARY.- Sense vodka. Igual que el Bloody Mary, amb un pols de pebre molt.

