

PASARELA

El equipo de Albert Adriá renueva el cóctel Negroni



Marc Álvarez, responsable de coctelería de los locales de El Barri. / OGILVY

S.ROJAS --- 23 DICIEMBRE, 2017 -

Marc Álvarez, jefe de coctelería de los restaurantes del chef Albert Adriá (flamante estrella Michelin con su nuevo Enigma, en Barcelona) ha preparado los cócteles ideales para Navidad con el Bitter Riserva Speciale de Martini y Vermouth Di Torino Riserva Speciale, dos nuevos productos de la firma italiana.

Álvarez propone la renovación de dos cócteles italianos clásicos. Por un lado el Caproni, una variación del clásico Negroni en el que la ginebra es relevada por vino rosado infusionado en frambuesa, con un aroma personal; y el Pironi, un cóctel de vaso largo. El maridaje ideal para ambos son los aperitivos ideados por Adriá inspirado en la tradición italiana como su bocadillo de gorgonzola y nueces, la pizzeta de parmigiano, el airbaguette de coppa o el brioche planchado con porchetta.

Aquí está la receta del Caproni de Marc Álvarez: 35 mililitros a partes iguales de Reserva Martini, Martini Riserva Speciale Rubino y vino rosado infusionado en frambuesas. Mezclar en coctelera y servir con hielo.

En el caso del Pironi, 35 mililitros de Bitter Reserva Martini; 25 mililitros de Bombay Sapphire; y 45 mililitros de zumo pomelo. Mezclar y completar en el vaso con hielo con tónica Twist de Pomelo. Dos combinaciones para sorprender en esta Navidad.