

Cuando alguien asegura hacer los mejores martinis, se prenden lucécitas por las ganas de disfrutar cualquiera sea su variedad. Y desde ese entonces se firma el compromiso a cumplirlo. Al que se le ocurrió hacer tal afirmación, fue nada menos que Héctor Riquelme, mejor sommelier de Chile en el 2005 y gran amigo de Placeres. No lo dejamos en paz, y menos para este especial de licores y bebidas, en que el martini, trago con múltiples apellidos y demasiados seguidores, no podía estar ausente.

Nos juntamos frente a copas, botellas, varios ingredientes, mucho hielo y amigos. La sorpresa fue Pedro Grez, cabeza de Secretos de la Unión, jamones patagónicos deliciosos y de increíble compañía para cualquier comida, aperitivo o lo que se les ocurra, fue todo un ingrediente esencial.

Aquí las recetas, tips y momentos de nuestra velada en que: ¡Sí Héctor! Haces los mejores Martinis. Por lo menos hasta que a otro se le ocurra decir lo mismo.

MARTINI'S NIGHT

texto **Raquel Telias** fotografía **Alejandro Briones**



Secretos de la Unión:
Jamón patagónico artesanal.
Tel: (64) 323331-470510.
www.secretosdelunion.com

Ostras de Calbuco en Bahía Pileolcura:
Antonio Ballet 35. Tel: 235 1345



Héctor Riquelme

Croll

Ingredientes:
2 medidas de vodka
1 medida de triple sec
1 medida de jugo de murtilla
1/4 medida de jugo de limón
1 dash de Grand Marnier

Preparación:
Para hacer el jugo de murtillas, sólo es necesario ponerlas en la juguera junto a un poco de hielo. Aparte, en una coctelera, poner cubos de hielo y todos los ingredientes. Bata con energía y sirva en las copas de martinis, ya enfriadas.

Para comer con este trago se podrían hacer unos platitos con pequeñas cantidades de un tártaro de atún marinado con un poco de Grand Marnier, limón y jengibre. También unas tostaditas con algunas hojas verdes con toques picantes y finas láminas de coco fresco.



Dirty Vodka Martini

Ingredientes:
Vodka
1 dash Vermouth Noilly Prat
Puré de aceitunas verdes
Jerez
Aceitunas verdes con carozo
Jugo de las aceitunas verdes

Preparación:
Mezclar un poco del puré de las aceitunas con un poco de fino jerez. Aparte, en un vaso mezclador, poner vodka y vermouth. Revolver con cuchara de bar. En las copas (previamente hechas con hielo picado sacado al momento de servir) poner el puré, la mezcla de vodka con Noilly y unos toques de del jugo de las aceitunas verdes. Decore con ellas.

Los acompañamos con los maravillosos jamones de Secretos de la Unión. Finas láminas de jamón de jabalí, otro de cordero (delicioso) y el exquisito jamón de wagyu, marmoleado y amantequillado.



Bloody Mary a lo Riquelme

Ingredientes:
Hielo
Jugo de limón sutil
La punta de una cuchara de pasta de anchoas.
Sal y pimienta
Unos toques de salsa Worcestershire
1/2 de medida de oporto
2 medidas de vodka
Jugo de tomates
Vara de apio.

Preparación:
Poner en un vaso mezclador mucho hielo, jugo de limón (a gusto, pero no demasiado), la pasta de anchoas, sal, pimienta, tabasco, salsa Worcestershire y oporto, revolver. Luego agregar el vodka, volver a revolver y por último el jugo de tomates. Mezclar nuevamente. Decorar con una vara de apio y sal de mar sobre el borde de un vaso largo. El Boody Mary es muy personal en cuanto a medidas. Lo mejor es ir probando y adaptarlo a su propio paladar. Nosotros lo tomamos junto a unas deliciosas ostras de Calbuco exquisitas, las mejores de todo Santiago.



French Martini

Ingredientes:
1 medida de vodka
1/2 de jugo de piña natural
1/4 licor de frambuesa
1/4 licor de cassis

Preparación:
Enfriar las copas de martini con hielo picado. Aparte en una coctelera poner hielo y todos los ingredientes. Agitar un buen rato, servir en las copas y decorar con un twist de naranja. La receta original es con licor de frambuesa y mora llamado Chambord, pero no llega al país. Por eso, un buen reemplazo son los licores Marie Blizard, de cassis y frambuesa. Este fue nuestro gran postre que tuvo varias repeticiones. Lo acompañamos con naranjitas de chocolate.