

Moscow Mule: el cóctel que puede ser el próximo gin-tonic



El Moscow Mule es sofisticado en la presentación, adictivo por **el sabor especiado de la cerveza de jengibre**, refrescante e increíblemente sencillo de preparar.

Si estás buscando una alternativa al siempre efectivo gin-tonic, dale una oportunidad al **Moscow Mule**. **El vodka siempre será el destilado más asociado con la pureza**, tanto por como es su proceso de destilación, como por su color y sabor. Es algo muy serio, por mucho que ahora —especialmente en nuestro país—, se vea desplazado por la reina ginebra.

Para empezar a descubrirlo (o redescubrirlo), la mejor manera es dar con **el combinado perfecto en el que utilizarlo como base** (¿alguien bebía ginebra con algo antes del “boom” del gin-tonic?) y quizá la respuesta esté en el **Moscow Mule**, un

cóctel refrescante, adictivo, sencillo, sofisticado y **apto para todos los paladares.**

A pesar de su nombre, **no se inventó en Rusia, sino en Los Ángeles**, en 1941. En un bar británico, el **Cock 'n' Bull**, para más inri. Al parecer su dueño, Jack Morgan, se había pasado con un pedido de cerveza de jengibre y no veía manera de deshacerse de ella. Morgan se encontró un buen día con John Martin, un ejecutivo de la compañía que poseía los derechos del vodka Smirnoff, quien tampoco veía forma de popularizar **un destilado muy poco apreciado entonces en Estados Unidos.**

Los encontraron la solución a sus problemas mezclando ambos, sin saber que iba a funcionar ni que estaban creando un clásico de la coctelería. La guinda del pastel la pusieron sirviéndolo sobre **una taza de cobre**, que **ayuda a mantener la bebida fría**, que añade un plus de elegancia y que estará para siempre asociada a este combinado. También se dice que Morgan tenía una novia que poseía una compañía que fabricaba productos de cobre, así que todo lo vino de perlas.

Por cierto, hablando de cobre: no hay problema por que el exterior de la taza esté hecho de este metal siempre que **el interior sea de acero inoxidable o similar** (las que compres actualmente siempre van a ser así, pero ojo con las antiguas), porque el cobre sólido puede ser disuelto por el ácido del Moscow Mule, **causando una intoxicación.**

Dicho esto, esto es todo lo que necesitas para preparar **el Moscow Mule perfecto**, que no puede ser más sencillo:





Ingredientes:

- 2 partes de vodka
- 4 partes de cerveza de jengibre
- 1 parte de zumo de lima y una rodaja aparte
- Hielos

Preparación:

Vierte el vodka y el zumo de lima en la taza de cobre (si no tienes una, tranquilo que cualquier vaso de cristal no te va a cambiar el sabor), echa los hielos y la cerveza de jengibre y remueve. Remata con la rodaja de lima y listo.

Fuente: revistagq.