

Dry Martini



Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria

Gin: 75 cc

Hielo: Cantidad necesaria

Vermouth seco: 12,5 cc

Aceitunas: cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Colocar en un vaso de composición 3 ó 4 rocas de hielo grandes.
- Agregar agua Revolver por unos segundos y descartar el agua.
- Esto es sólo para lavar los hielos, es decir, enjuagarlos haciéndolos girar con la cuchara larga de bar.
- Esta técnica es necesaria para eliminar todos los residuos que puedan tener los hielos y además, es un método excelente para refrescar el vaso
- Agregar 75 ml de gin y luego, 12, 5 ml de vermouth seco.
- Luego, sólo debe refrescar la preparación por aproximadamente 45 segundos.
- Colóquela en una copa cóctel previamente refrescada
- Esto se logra con sólo colocarle hielo, o bien, con un golpe de agua con gas que se deja reposar mientras se prepara el trago.

- Para terminar

- Colocar una *aceituna* en un *pincho*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dry-martini>