



Javier Caballero  
Liquid Experience

## MOJITO

### “New Generation”

Javier Caballero

[www.javiercaballero.es](http://www.javiercaballero.es)

Como en el número anterior os preparé el Smoke Julep, una mezcla entre un Mint Julep y un Mojito, y ya expliqué un poco de donde venía este cóctel, hoy me gustaría explicar, a mi modo de ver, las dos formas más comunes de prepararlo; bueno, las dos más comunes y la mía, qué igual no es tan común!

La principal diferencia entre estas dos formas sería que en el método más “clásico” se utiliza zumo de lima y en el método más “moderno” se mete la lima cortada en trozos dentro del vaso y se exprime allí directamente, ayudándonos de un mortero. De entrada, posiblemente no parece una diferencia demasiado grande, pero el resultado y sobre todo el tiempo de elaboración es distinto.

Para la receta más “clásica”, como comenté, se utiliza el zumo de lima exprimido, se añaden 3 o 4 hojas de menta, el azúcar blanco granulado y se añade el agua con gas o soda. Yo personalmente en la gran mayoría de las recetas sustituyo la soda por agua *Perrier*, ya que siempre intentamos cuidar al máximo la calidad de los ingredientes que

utilizamos: fruta fresca, destilados *Premium*... Actualmente se le está dando muchísima importancia al hielo, y después descuidamos algo tan importante como el agua. El agua *Perrier* nos ofrece un carbónico muy intenso y duradero, de mineralización débil y sin ningún tipo de añadidos; además procede del manantial, no estamos hablando de carbónico añadido, y a nivel de calidad es un rasgo diferenciador muy importante.

Después de añadir el agua, se maceran todos los ingredientes. Es en esta fase donde vuelve a haber una diferencia notable, ya que para conseguir que la menta nos aporte las notas que deseamos, necesitaremos más tiempo que si lo hacemos utilizando el método más “moderno”, es decir, machacando con un mortero la lima con la menta (en este caso 10 hojas) y con el azúcar. Importante mantener este orden ya que al arañar la menta con el azúcar los aromas de la menta se abren rápidamente.

Otro apunte curioso, es que en el método más “clásico” se añade el ron y después el hielo, mientras que en el método más “moderno” se añadiría primero el hielo y después el ron.

*Sigue en pág. 20)*

Fotografía: "30f4 photography"

# CÓCTELES

## Mojito "New Generation"

### INGREDIENTES

5 ml de agua Perrier  
7 ml sirope de ron<sup>1</sup>  
1 ml de zumo de lima<sup>2</sup>  
Top con espuma de menta<sup>3</sup>

#### 1. Sirope de ron

200 ml de ron Barcelo platinum  
100 ml de sirope de azúcar (1:1)  
0,5 gr xantana

Mezclamos todo bien con la ayuda de un túrmix y dejamos que las burbujas desaparezcan. Reservamos.

#### 2. Zumo de lima

100 ml zumo de lima recién exprimido  
0,2 gr xantana

Mezclamos todo bien con la ayuda de un túrmix y dejamos que las burbujas desaparezcan. Reservamos.

#### 3. Top con espuma de menta

25 gr de menta  
50 gr de sirope de azúcar (1:1)  
350 ml Perrier  
30 gr proespuma

Escaldamos la menta, trituramos todo en el blender, colamos bien, cargamos el sifón de crema con una carga de N2O. Dejamos reposar en la nevera antes de utilizar.

### PRESENTACIÓN

En un tubo de ensayo, ponemos por capas, primero el agua Perrier, después el zumo de lima, el ron. Al poner los ingredientes, veremos que el sirope de ron descenderá hacia el fondo del tubo de ensayo, después se quedará el zumo de lima y la tercera capa será la de agua Perrier.

Acabamos con la espuma de menta, dejando un espacio para que al agitar se puedan mezclar las capas fácilmente.

Colocamos el tubo de ensayo encima de una probeta con menta, cáscara de lima, caña de azúcar y hielo seco para que infusione y suelte un humo aromatizado a mojito.

Antes de beberlo, lo agitamos para que se mezclen bien todas las capas, sujetando bien la tapa, ya que como dentro del tubo hay agua Perrier, puede salpicar un poco.

Siguiendo el método "clásico" y llegado este punto, el mojito ya estaría listo, solo faltaría la ramita de menta para la decoración. Mientras que en el método más "moderno", ahora llegaría uno de los puntos más importantes, que consistiría en agitar bien para que se mezclen todos los ingredientes; una vez bien mezclados añadiríamos más hielo, completaríamos con el agua Perrier, y decoraríamos con la ramita de menta.

El tema de si es mejor el ron blanco o el oscuro no lo voy a tocar aquí, ya que hay un artículo dentro de la revista, que habla expresamente de ese tema.

Otro punto a destacar es que en el método más "clási-



co" se le añaden unas gotas de *Angostura Bitter*, mientras que en el método más "moderno" no. La razón, o por lo menos por la que yo no la uso, es que cuando machacamos la lima en el vaso, la parte

blanca de la lima ya nos aporta notas amargas.

Y ahora os propongo una nueva forma de disfrutar este cóctel, un mojito en diferentes capas.

Para conseguir este efecto,

utilizo una de las propiedades de la goma xantana, que me proporciona una textura muy ligera, casi imperceptible en el paladar pero que me permite obtener efectos visuales divertidos, sin alterar el sabor de los ingredientes utilizados.

Otro de los ingredientes que utilizo es el hielo seco. Lo que hago es meter dentro de una probeta hierbabuena, caña de azúcar y cáscara de lima.

Al añadir el hielo seco y el agua caliente, se infunden los ingredientes y obtenemos un humo muy intenso con aroma de mojito.

Y el juego es beberse el mojito del tubo de ensayo mientras olemos el humo también de mojito.