

Agua de Valencia

El origen del agua de Valencia, un cóctel elaborado con cava, zumo de naranja, vodka y ginebra, M^a Ángeles Arazo lo sitúa en la Cervecería Madrid, un local de la ciudad de Valencia frecuentado por viajeros bilbaínos que solían pedir agua de Bilbao, refiriéndose al cava o al champagne. El propietario de la cervecería, Constante Gil, una noche accedió al reto de los clientes que le pidieron algo original, y emulándoles en su fanfarronería les ofreció agua de Valencia... Accedieron y esa misma noche nació el hoy ya famoso cóctel.



Cómo preparar agua de Valencia:

Ingredientes:

Cava o espumoso

Zumo de naranja natural

Vodka

Ginebra

Azúcar

Preparación

En primer lugar preparamos un buen zumo de naranja natural (preferible no usar zumos artificiales ni bebidas alcohólicas con sabor a naranja) que verteremos dentro de una jarra de cristal. Seguidamente incorporamos el cava, en la misma cantidad que el zumo que hayamos exprimido. Por último echaremos la ginebra y el vodka, las cantidades de estos dos ingredientes serán la mitad del zumo de naranja y de cava que hayamos utilizado. Para finalizar agregaremos azúcar para darle un sabor dulce. La cantidad de azúcar será al gusto de cada quien (el azúcar se puede sustituir por edulcorante). Removemos bien con una cuchara hasta mezclarlo completamente, recomendando que se pruebe hasta conseguir el dulzor deseado. Antes de servir el cóctel meterlo en la nevera un par de horas pues se bebe bien frío. Lo ideal es servirlo en copa de champagne baja y, eso sí, beber con moderación porque se sube a la cabeza muy rápidamente.

