

C U A D E R N O S
GOURMET

LA REVISTA ELEGANTE DE LA GASTRONOMIA DE CALIDAD

BLOODY MARY

LA LEYENDA DE UN CÓCTEL



TEXTO: VANESSA MARINA | FOTOGRAFÍA: Archivo propio

BLOODY MARY

EL FAMOSO CÓCTEL QUE SE PREPARA AÑADIENDO UNA PIZCA DE SALSA DE TABASCO EN UN VASO CON HIELO AL QUE SE LE SUMA UN GOLPE DE ZUMO DE LIMÓN, SAL Y PIMIENTA, QUE SE MEZCLAN BIEN ANTES DE AGREGAR 60ML DE VODKA, ZUMO DE TOMATE Y UNA RAMA DE APIO, DEBE SU NOMBRE A MARÍA I DE INGLATERRA LA REINA CONOCIDA COMO MARÍA, LA SANGRIENTA DEBIDO A LA EJECUCIÓN QUE LLEVÓ A CABO DE TRES CENTENARES DE ALTOS CARGOS RELIGIOSOS, DURANTE LOS 5 AÑOS QUE DURÓ SU REINADO, CON EL FIN DE VOLVER A INSTAURAR EL CATOLICISMO EN INGLATERRA QUE SU PADRE, ENRIQUE VIII, HABÍA ANULADO.

Existen varias teorías sobre el origen de este coctel. Según una de las leyendas el actor y cantante estadounidense George Jessel lo inventó un día de resaca mezclando todo lo que tenía en su cocina.

Aunque el barman norteamericano afincado en Paris a principios de los años 20, Fernand Petiot, reconoció conocer la receta milagrosa de Jessel, el camarero se encargó de mejorar la mezcla en la que las cantidades de vodka y zumo de tomate eran exactamente las mismas.

A principios de los años 20 dos clientes de Chicago vieron a Fernand Petiot servir esta bebida en el Harry´s New York Bar de Paris comentándole que el combinado les recordaba a la camarera del Bucket of Blood de Chicago a la que ellos apodaban como Bloody Mary.

Cuando Petiot se trasladó de Paris Nueva York para trabajar como jefe del King Cole Bar, modificó la receta originaria añadiendo sal, limón, salsa Perrins y tabasco. Aunque como la clientela del hotel neoyorkino Saint Regis en el que su local estaba situado era tan selecta, decidió cambiar el nombre de Bloody Mary por el de Red Snapper sin que ello supusiese un inconveniente para que la bebida reanimante continuase popularizándose.

Este líquido de color rojo, conocido en medio mundo, es tan importante en la carta del bar del famoso hotel de Nueva York que por su 80 aniversario el alojamiento creó un Bruch especial en el que servían distintos tipos de Bloody Mary.

Pese a que el origen de esta refrescante bebida no se sepa a ciencia cierta, por todos es sabido que este coctel constituye el mejor remedio para combatir una resaca.