

Yerbabuena en la cocina

Recuerdos de olores y sabores de toda mi vida

Gin tonic con aceite de oliva virgen cornicabra

Como todos sabéis en los últimos años se ha desarrollado toda una cultura acerca de los gin tonics. Actualmente, nada tiene que ver con el concepto que antes teníamos de ellos, por el contrario han renacido aportando multitud de ingredientes novedosos en su elaboración.



Una nueva tendencia, sobre todo en locales de moda y sitios gourmet, consiste en la elaboración de cócteles con aceite de oliva extra como ingrediente especial, porque según los profesionales de la coctelería, éste aporta un extra de textura y prolonga el sabor.



Yerbabuena en la cocina

Recuerdos de olores y sabores de toda mi vida

De hecho en algunos locales mas exclusivos, amenizan el gin tonic con éste ingrediente, ya sea escarchándolo por el borde de la copa, como es el caso que presento, o introduciéndolo como un ingrediente mas. Pensando en las Navidades he optado un cocteles, perfecto para cualquier ocasión.

Para éste gin tonic he usado [AOVE DO Montes de Toledo](#), de la variedad de aceituna cornicabra, autóctona de Castilla La Mancha, que le aporta un matíz picante muy agradable.



Ingredientes:

- Ginebra premium
- Tónica
- Frutos rojos
- Manzana granny
- AOVE [DO Montes de Toledo](#)
- Azúcar
- Hielo

Yerbabuena en la cocina

Recuerdos de olores y sabores de toda mi vida



Elaboración:

Ponemos en una copa de balón unos cubitos de hielo y los agitamos para enfriarla bien. Sacamos los hielos, y escarchamos la copa con [AOVE DO Montes de Toledo](#), para ello ponemos dos platos, uno con el aceite cornicabra y el otro con azúcar. Mojamos primero el filo de la copa con el aceite y a continuación con el azúcar.

Ponemos otros cubitos dentro de la copa y añadimos la ginebra, que previamente habíamos infusionado con frutos rojos.

Colocamos una cuchara de coctel en el centro de los hielos y dejamos caer sobre ella la tónica para evitar que se rompan las burbujas. Por último, añadimos una rajita de manzana granny.

Con esta receta participo en el concurso de recetas de aceite cornicabra [DO Montes de Toledo](#).