

CÒCTELS A BASE DE ROM: EL DAIQUIRI

El Daiquiri és un còctel refrescant que es pot prendre com a aperitiu, i que es basa en la combinació de rom, llimona i sucre.

En tenim referències des de l'any 1896, quan un enginyer americà afincat a la població cubana de Daiquiri i de nom Jennings Cox el va descobrir a l'improvisar una beguda per uns seus convidats.

A l'adonar-se'n que no li quedava ginebra (beguda predilecta de l'època) va barrejar el suc d'unes llimones del seu jardí amb una mica de rom i sucre. La beguda va adquirir popularitat quan dos anys més tard la flota nord-americana va expulsar els espanyols de l'illa de Cuba i un almirall va exportar el rom cubà a Washington i va introduir el Daiquiri.

La fórmula utilitzada i reconeguda per l'A.I.B. és la següent:



DAIQUIRI

3/4 Rom blanc
1/4 suc de llimona
1 c.c. sucre



El preparem en coctelera i el servim en copa de còctel. El podem adornar gebrant la copa o posant-hi una cirereta verda.

Tenim també moltes variants d'aquest còctel. Les més conegudes són les següents:

Servit com a "on the rocks".

Perfumat amb unes gotes de Curaçao vermell.

DAIQUIRI FROZEN.- Preparat amb batedora elèctrica. Servit en copa de cava gebrada i una canya.

DAIQUIRI DERBY.- 3/4 rom blanc, 1/8 suc de llimona, 1/8 suc de taronja i 1 c.c. sucre.

BACARDI CÒCTEL.- És un daiquiri amb unes gotes de granadina.

MOJITO.- És un daiquiri amb unes fulles de menta fresca.

