

BE FROZEN, MY FRIEND TOUR *daiquiri* Nº4



UN DAIQUIRI EN “EL FLORIDITA” UN CÓCTEL CON RAÍCES LLORETENSES

Constante Ribalagua Vert nace en Lloret de Mar en el año 1888 y emigra a Cuba con tan solo 12 años. En la Habana iniciaría una espectacular carrera profesional que acabaría por convertirle en propietario del Restaurante “La Florida”, el famoso establecimiento habanero bautizado cariñosamente como “El Floridita” y mundialmente conocido como “**La cuna del Daiquiri**”.

Constante, tal como le apodaban clientes habituales y turistas de todo el mundo, está considerado por unanimidad el “Rey de los Cocteleros” y “Padre de la Cantina Cubana”. Es el autor de la mayoría de los cócteles clásicos cubanos, el principal impulsor de la tradición del Daiquiri y creador de diferentes versiones, como la del **Daiquiri Nº4**, popularizado como “Frozen”.

Gente de los cinco continentes visitó la barra del célebre lloretense: Ava Gardner, Gary Cooper, Marlene Dietrich, Federico García Lorca, Jean-Paul Sartre y una interminable lista de personalidades.

Una mención especial es para el Premio Nobel de la Literatura **Ernest Hemingway**, gran amante de cuba, de los cócteles y del Floridita, que inmortalizó a Constante Ribalagua en su novela “island in the stream”: Había bebido daiquiris dobles muy helados, de aquellos grandiosos daiquiris que preparaba Constante que no sabían a alcohol”.

Por todo ello, podemos afirmar con orgullo que el Daiquiri es también nuestro cóctel, **el cóctel de Lloret de Mar**.

Receta

INGREDIENTES

- 2 onzas de ron blanco
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de Marrasquino
- El jugo de 1/2 limón verde
- Batido eléctricamente con hielo pulverizado
- Sírvese frappé

PREPARACIÓN

1. Se ponen los ingredientes en la batidora (el ron, el zumo de limón, el azúcar y el Marrasquino).
2. Se baten para disolver el azúcar.
3. Se añade hielo picado a la batidora hasta cubrir el líquido y un poco más.
4. Se pone la batidora al máximo durante 20 segundos hasta que el hielo quede granizado.
5. Se sirve en copa Martini

LLORET DE MAR
DAIQUIRI NO. 4
FLORIDITA