

Pickletini japonés

Cocinando sin Fronteras con la [Chef Anita Lo](#)

En el sur de Estados Unidos, el encurtido es un importante ingrediente cotidiano y se elabora con muchos elementos diferentes, desde pepinos hasta quimbombó, pasando por cáscaras de sandía o melocotones. Cuando se sirve rebozado, es, en el fondo, una vinagreta: el aceite del exterior crujiente complementa la acidez del encurtido.

Los pepinillos y el zumo de pepinillos, aparecen incluso en la cultura de los bares; encontrará un chupito de whisky tejero con un fondo salado, o un pickletini, un martini hecho con pepinillos en lugar de aceitunas.

Creé esta versión de ese 'tini' para el efímero bar Q. Esta interpretación tenía sentido, ya que la barbacoa también es un fenómeno sureño. Hendricks, una ginebra con infusión de pepino, entre otros aromas, se combina con un tsukemono (pepinillo) de [pepino japonés](#) para crear una versión asiática del clásico americano.

En el restaurante, adornamos el producto final con hielo de pepino en forma de paleta; estaba congelado en una brocheta de bambú para que pudieras remover y mantener tu bebida helada mientras añadías más pepino refrescante mientras bebías.



Pickletini japonés

Pickletini japonés

Para 4 personas

Ingredientes

- 5 onzas de ginebra Hendricks
- 1 onza de vermut seco, o al gusto
- 1 cucharada de jugo de pepinillos
- 3 rodajas de pepino japonés en vinagre
- 1 cubo de hielo de pepino (pepino exprimido, con piel, y luego congelado con una pizca de sal; opcional)

Poner la ginebra, el vermut y el zumo de pepino en una coctelera con hielo. Agitar y colar en una copa de Martini fría. Adornar con las rodajas de pepinillo y el cubo de hielo de pepino (si se utiliza).

NOTA: Si incluye hielo de pepino, utilice sólo un pepino sin encerar.