

ALIMENTACIÓN / TENDENCIAS

Haga el mejor pisco sour clásico de Chile y quede como rey

El Ciudadano · 28 de agosto de 2015





Numerosas han sido las recetas de pisco sour que se han creado con el transcurso de los años. Con limón amarillo, sutil o de pica. También se le añade goma comprada o hecha en casa, o azúcar flor -que, a mi juicio, con sus preservantes y aditivos, no permite lograr un buen resultado- granulada blanca o demerara (morena natural, sin refinar, orgánica). Con esta última, sin embargo, se pierde de vista el origen del pisco sour en cuanto a su sabor, color y aroma.

La elección del destilado, un pisco de marca chilena o un aguardiente peruano, también hace la diferencia, pero para mí ese no es un tema en discusión.

Tantos han sido los procesos de cambio que ha experimentado el pisco sour a manos de bartenders o mixólogos que hoy se puede encontrar una variadísima gama de cocteles, remasterizados con apio, frutilla pimienta, líquido de humo, murta, jengibre, etc. Pero siempre ha sido uno, el clásico, el que sorprende a la hora de recibir a nuestros invitados ohacer la previa de una comida o un evento importante.

En las producciones masivas hay dos aspectos que suelen pasarse por alto, una buena temperatura y una buena mezcla, lo que conspira para obtener un buen pisco sour. Así uno se suele encontrar con un coctel de pisco y limón a temperatura ambiente, con un fondo terroso de azúcar flor. Pésimo.

Mucha gente que se ha aventurado en el arte de la mixología asegura tener el mejor pisco sour, la receta original, la madre del cordero, pero no todos los resultados son felices. En el atrevimiento hay mucho de ensayo y error, como he podido ver en mi experiencia de bartender. Pero echando a perder y “empezando de cero” se aprende.

La idea, ahora, es que ustedes se atrevan a preparar el pisco sour clásico que les presentaré, y que una vez que lo tengan dominado se animen a compartirlo con sus amigos e invitados. Aquí va:

Ingredientes y preparación:

- 3 oz de su pisco preferido (aproximadamente 90 cc).
- 1 oz de limón sutil (30 cc).
- 1 oz de jarabe de goma (30 cc). Esta se puede hacer de muchas formas y agregándoles aderezos, pero al final estaríamos cambiando el sabor único del pisco sour clásico. Haremos una mezcla de un kilo de azúcar por 750 cc de agua, que se calienta a fuego lento y revolviendo hasta encontrar su primer hervor, para luego apagar y dejar enfriar.
- 3 claras de huevo (12 gramos de albumina). Se procesan en una juguera y luego se ponen en una mamadera para dejar caer un dach en la medida requerida, lo que le da cuerpo y espuma al pisco sour.
- Finalmente, todos estos ingredientes se batan vigorosamente con hielo a gusto durante sólo 10 segundos, para evitar la presencia invasiva de agua. Si quieren, pueden colar dos veces para no dejar residuos antes de servir en la copa.

Con esto ya tenemos la receta perfecta de un pisco sour clásico, que se debe servir a una temperatura ideal de unos 4, 5 grados Celsius. Ahora sólo deben practicar y, cuando estén listos, invitar a sus amigos para quedar como reyes.

Vía: <http://www.cuatroletras.cl>

Fuente: [El Ciudadano](#)