

"Mi cocina intenta despertar los cinco sentidos" (Ferran Adrià)

Para brindar esta Navidad

Aunque no hay mejor brindis que el que hacemos con una copa de cava (o de champán, por aquello de no ser demasiado chauvinistas), la tradición navideña nos ofrece la posibilidad de disfrutar de una bebida muy sabrosa: el famoso ponche de Navidad



El ponche de Navidad es una bebida muy popular en Iberoamérica y en los países anglosajones. Sobre sus orígenes y elaboración, hay infinidad de teorías, aunque la más aceptada y popularizada es aquella que sitúa los orígenes del ponche navideño en los pueblos persas, que consumían una bebida llamada "panch", que significaba "cinco", haciendo alusión al número de ingredientes que lo componían: alcohol,

agua o leche, limón, azúcar y hierbas.

De Oriente, a Europa, donde la denominación de la bebida evolucionó al término inglés "punch", de donde procede la palabra española "ponche".

Como cuenta una reconocida guía gastronómica "fueron los ingleses quienes popularizaron un ponche elaborado principalmente de frutas y alcohol, y comenzaron a servirlo en reuniones sociales en las que rápidamente se hizo una be-

bida imprescindible. Tradicionalmente era servido en grandes poncheras de plata, pues este metal es el que mejor preserva las cualidades organolépticas del licor. Y fue en Inglaterra donde se creó la ponchera más ilustre del mundo, la Copa Davis. En 1900, en la primera competición de este torneo, un imperdonable olvido dejó a los vencedores sin premio. Uno de los miembros de la organización corrió a su casa para buscar un trofeo simbólico, y lo encontró. La ponchera de plata de su familia se alzó como la Primera Copa Davis de la historia y desde entonces cada año se entrega a los ganadores una réplica de trofeo original"

No podemos confirmar que la historia sea verdadera, pero es bonita, ¿no les parece?

Hemos querido traer a estas páginas la receta del ponche Navidad, pero ha sido imposible encontrar la original, mejor dicho, ha sido imposible decidir cuál es la original, pues nos hemos encontrado con cientos de recetas del ponche de Navidad. La más conocida es el ponche de frutas, al que en

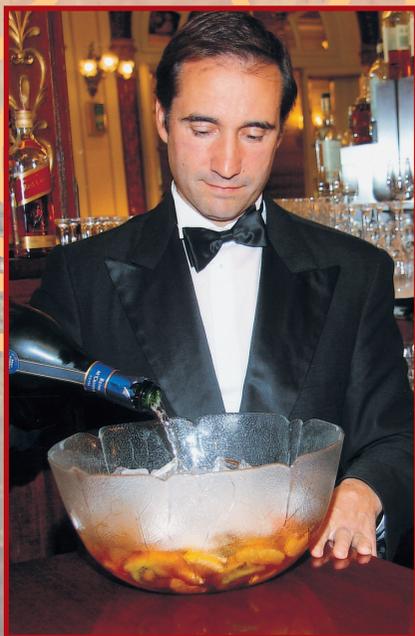




Ángel San José, barman del Casino de Madrid, preparando su personal receta del Ponche Navideño.

muchos lugares se le añade huevo, leche, azúcar y ron para darle cremosidad. También tenemos la versión del "Eggnog", una receta inglesa compuesta por huevos batidos con azúcar, leche o crema, y alguna clase de bebida alcohólica.

Pero hemos creído que lo mejor era pedirle al barman del Casino de Madrid, Ángel San José, que nos diera su propia receta del ponche navideño. Y así lo hizo. Fácil de preparar, sabroso... ¿qué más podemos pedir? Un ponche perfecto para brindar por un nuevo año.



Ponche de Navidad

Ingredientes:

- 1 manzana
- 1 kiwi
- 1 mandarina
- Piel de naranja/limón
- Ramita de Canela
- Clavos
- Azúcar
- Angostura
- Marrasquino
- Apricot Brandy
- Jerez (fino o amontillado)
- Cava

Elaboración:

En un bol de cristal echamos la fruta pelada y cortada en dados, la piel de naranja ó limón, la ramita de canela, los clavos, el azúcar (la medida, según gusto), 3 golpes de angostura, 3 copas de marrasquino y 3 copas de Apricot Brandy. Se deja macerar todo por espacio de entre 3 y 4 horas.

Cuando lo vayamos a consumir, añadimos una botella de Jerez y otra de Cava (ambos licores deben estar muy fríos). Añadimos mucho hielo.

Puede servirse en cualquier recipiente, desde copa de vino, a caneco de barro.