

LA RECETA DE LA ZURRA

Febrero 2007

Este documento recoge las recetas e instrucciones para la elaboración de una buena zurra, según las aportaciones de varios visitantes de nuestra web.

En primer lugar tenemos la aportación de O'rei calimocho, que decidió esconder su nombre real, esperamos que así sea, tras otro más que prometedor, que nos indica que es todo un experto en el tema. Nos contó lo siguiente:

“ La base de una zurra negra que se precie debe ser el calimocho, es decir vino, cocacola y grandes dosis de azúcar.

A esto se le añaden pequeñas dosis de bebidas alcohólicas y algo más que se pille por ahí y listo. Además se recomienda tomar fría. Rico,rico,rico!!

Grison, el gran Marcos, aportó un poco más de luz a nuestra receta:

“ Vamos a ver, nenas. La base de la zurra es el vino y el alcohol. Lo demás es accesorio, aunque:

- 1) Cuanto más vino, mejor (se recomienda tinto), siempre en más cantidad que los otros líquidos.
- 2) Poqueta coca cola, no sea que luego no se duerma.
- 3) Un chorretón de ginebra, coñac, brandy o similar y una lágrima de ron siempre darán buen color.
- 4) Un zumito de melocotón aportará dulzura y un toque personal.
- 5) Y, por último, el ingrediente secreto que da color, sabor y clase. Por supuesto, este no lo digo.

Nos queda por conocer el ingrediente secreto, esperemos que algún día nos diga de qué se trata.

Un invitado de nuestra página nos ha confirmado la importancia de la fruta para tener una buena zurra:

“ La base principal es el vino tinto, se añade bien cola o limon y algun tipo de licor y no olvidar los trozos de fruta (melocoton, manzana, platano).

Se deja reposar para que fermente un poco y el colocon es total. Hace años hicimos una en Valdemeca para emborrachar a los valdemequeros y acabos borrachos todos los de Huelamo.

Y finalmente tenemos la aportación de Carol, de Tragacete, a quien agradecemos especialmente su participación en nuestra página. Nos contó lo siguiente:

“ Hola !! Pues para que una zurra salga wena tenéis q exarle vino tinto, trozos de manzana, pera, melocotón y plátano, azucar y varias dosis de alcohol eso segun los gustos, nosotros en nuestra peña examos licor 43, whisky, ginebra... y mas cosillas jeje weno espero haberos ayudado en algo!!

Y esto es todo por ahora. Esperemos que con estas aportaciones y vuestra experiencia personal os ayuden a elaborar las mejores zurras de la zona, y por consiguiente, del mundo.