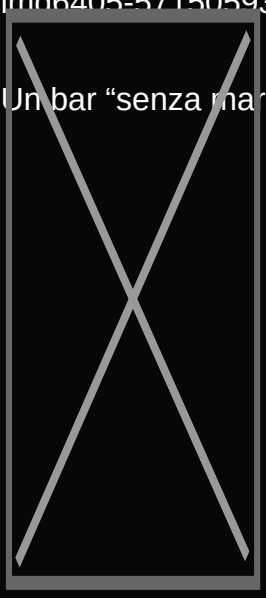
Gli spirits del Macera di Madrid

img6405-57150593

Un bar “senza marche” come il Macera di Madrid non poteva che offrire ai lettori di Mixer ricette



di spirits piuttosto che di cocktail: A seguire due dei suoi distillati più particolari.,

raccontato ai lettori di Mixer dal suo bartender, Narciso Bermejo.

GIN AL CORIANDOLO, LIME E JALAPEÑO

Ingredienti:
4 litri di gin (solo grano e ginepro verde)
125 grammi di coriandolo fresco grattugiato
2 fettine di jalapeño tagliate vicino allo stelo

Preparazione:
Dopo una macerazione di 48 ore, il preparato viene filtrato utilizzando tessuti e carta. Tutto ciò viene fatto pensando al sorriso dei propri clienti. Da miscelare come si vuole.

WHISKY ALLE CASTAGNE

Ingredienti:
4 litri di whisky (5 years blend)
200 grammi di castagne arrostite sulla brace con la buccia

Preparazione:
Aggiungere le castagne arrostite al whisky a 65 gradi, lasciare macerare per 72 ore e filtrare utilizzando con tessuti e carta. Non dimenticate di pensare alla faccia che farà il vostro cliente quando assaggerà il suo cocktail.

Il Macera di Madrid, dove gli spirits sono di produzione propria