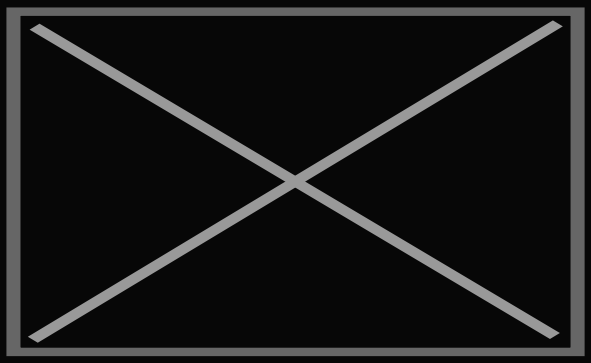
Il Guacarita di Dom Costa, il Margarita al guacamole RICETTA

guacarita-dom-costa-9a9fd543

Dom Costa ha ideato un Margarita che ricorda il guacamole, sia come gusto sia come presentazione.



“Complice la maggiore diffusa consapevolezza dell’importanza di un’alimentazione sana e rispettosa dell’ambiente e dell’impatto delle nostre scelte a tavola su salute ed ecosistema, i consumatori sono sempre più attratti da drink ipocalorici, lievemente alcolici e soprattutto green, ovvero realizzati con materie prime prodotte nel rispetto dell’ambiente e secondo criteri di responsabilità sociale”, puntualizza il celebre bartender vincitore del Gourmand Awards 2016 italiano nella categoria B*est Drinks Education Book* con il manuale **Drinkzionario** e attualmente mixology manager di **Velier** e brand ambassador per **Hendrick’s Gin**.

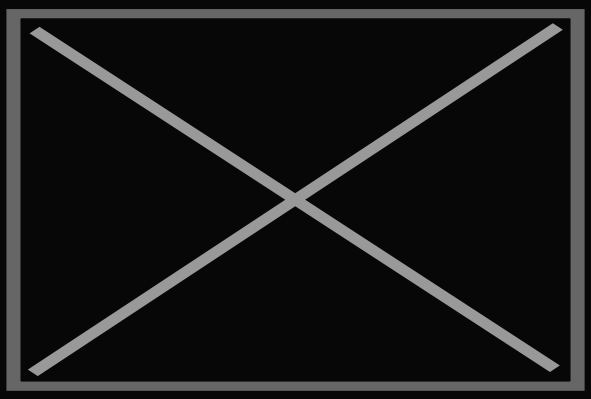
GUACARITA
5 cl Ocho Blanco Tequila
1 cl Sciroppo Monin Matcha Green Tea
1 Cl Monin Margarita Triple Sec
1,5 Cl Succo Di Lime Fresco
0,5 Cl Tintura Di Thai Chili *
1/3 Di Avocado Maturo

PREPARAZIONE

Centrifugare tutti i prodotti in un blender ad alta velocità per alcuni secondi con ghiaccio tritato, quindi versare in una coppetta da cocktail precedentemente bordata con un sale aromatizzato a chili e coriandolo.

Guarnire con tre torilla chips e una fetta d’arancia sanguigna finemente tritata e spolverare con un pizzico di sale al coriandolo e chili in superficie.

* preparare la tritura di chili frullando due peperoncini thai con 6 cl di rum over proof. Poi filtrare in una bottiglietta e conservare in luogo fresco.



LA STORIA DELLA RICETTA

Galeotta fu una conferenza di produttori di tequila di Arandas, situata nello stato di jalisco, cuore della produzione del tequila. Ero stato invitato come relatore per parlare dell’evoluzione della mixology contemporanea e mi ero trovato a suggerire alcune idee per utilizzare prodotti tipicamente locali in modo inusuale. Così è nata l’idea di preparare un Margarita che ricordasse il guacamole, sia come gusto sia come presentazione. Risultato? Un cocktail divertente che ho pensato di accompagnare con tortilla chips proprio come si usa fare con il guacamole vero e proprio.

Al posto del pomodoro uso le arance sanguigne, mentre il sale insaporito con coriandolo e chili ha preso il posto del classico sale usato nel Margarita tradizionale.