Video tutorial Il Mezcal Sour di Dario Olmeo con vodka sarda e... FOTO

dario-olmeo-mezcal-sour-8-4f9158c8

In questo tutorial vi insegniamo a preparare il **Mezcal Sour rivisitato dal barchef** Dario Olmeo, titolare del Maracaibo Cocktail Bar di Alghero.

L'idea alla base del twist? Valorizzare i prodotti tipici della Sardegna. Ecco quindi la ricetta originale contaminata (oltre che con il liquore St. Germain) con un top di velluto di vodka sarda Adras e con una capsula di alginato commestibile al mirto rosso.

[ngg_images source="galleries" container_ids="261" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Risultato? Un drink equilibrato e gustoso, ma soprattutto “beverino". Che può avvicinare i clienti agli aromi e profumi del mezcal.

Curiosi di vedere come si fa il Mezcal Sour di Dario Olmeo?