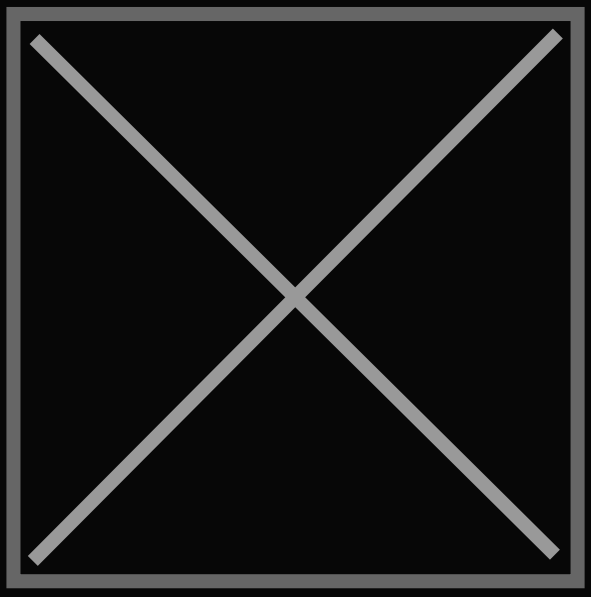
I fermentati nella mixability: Las Ventas del Fetén di Madrid TUTORIAL

foto-video-46e95e7b

I **fermentati** attirano l'attenzione dei bartender. E potrebbero diventare una nuova tendenza della mixability.



Al **Fetén**, il cocktail bar con bocciofila del **Bless Hotel Madrid**, il cocktail signature più richiesto è infatti **Las Ventas**.

Volete scoprire la ricetta del cocktail Las Ventas? Guardate il nostro video.

Sì, esatto, si chiama come la più importante arena di Spagna, la Plaza de Toros di Madrid nel quartiere di Salamanca. Lo ha ideato **Kevin Javier Rojas Morales** ed è un drink leggero, molto scenico, nel segno della territorialità. **A base di gin, jerez, succo di lime e top di fermentato di fragole.**

Nel video Kevin parla di **tepache**, ma non si riferisce al tepache messicano bensì a una bevanda fermentata.

Preparazione del fermentato di fragole
500 gr fragole
1 litro acqua
250 zucchero
Amalgamare tutti gli ingredienti e lasciare fermentare per 72 ore

Preparazione della decorazione
Amalgamare nella terrina le fragole fermentate con 3 cl di miele e 3 cl succo di limone, stendere il composto su un tappetino in silicone professionale anti-aderente, riporre nell’essiccatore a 65 gradi per 5 - 6 ore.