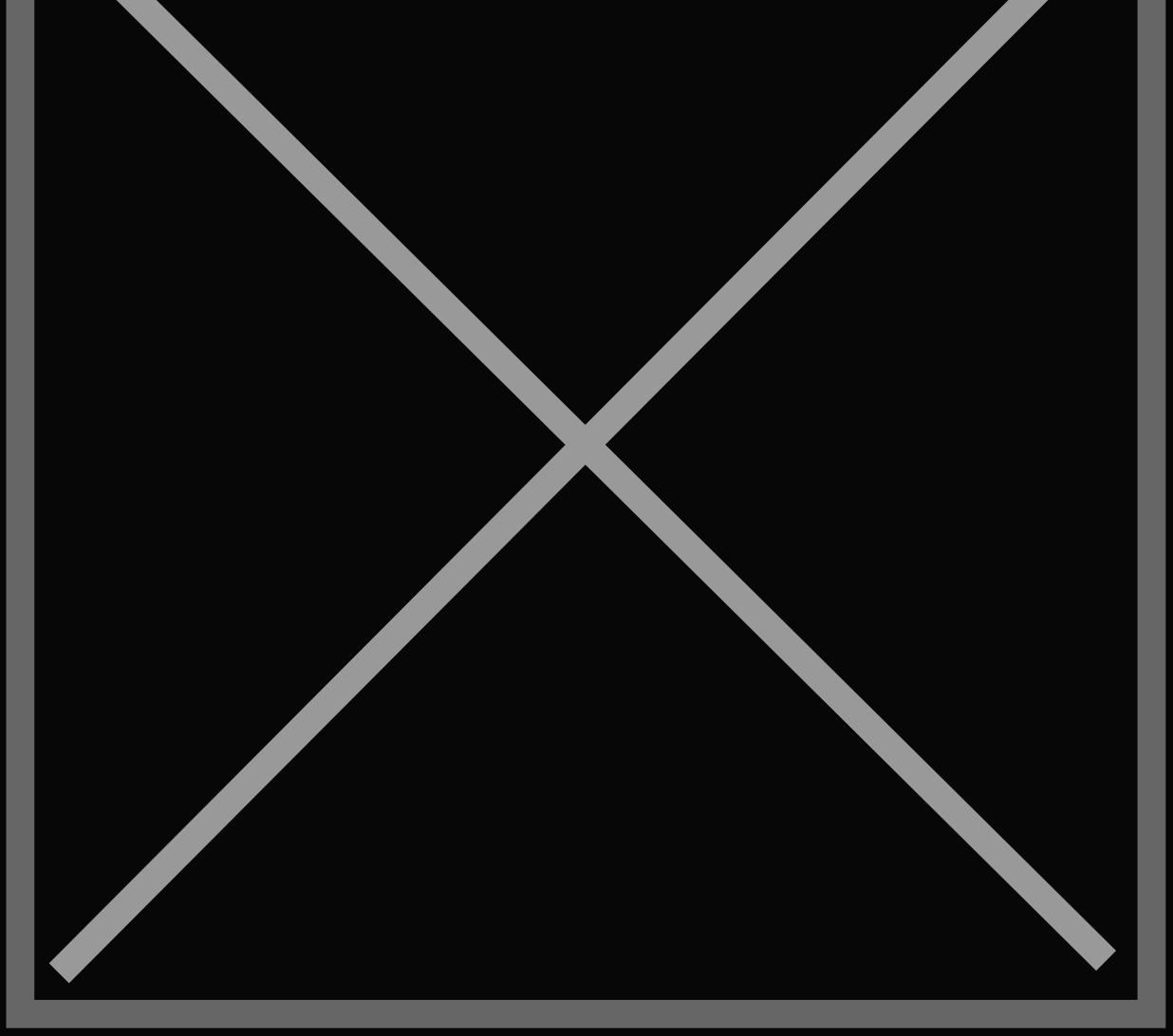
Drink Week, twist on ... il Paloma di El Rey Mixology

paloma-el-rey-a-7dfcc6c1

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata al **Paloma**, a base di tequila, il drink più diffuso e amato in Messico. Il primo dei tre twist selezionati su Instagram è quello di **El Rey Mixology, alias down.with.the.cocktails**, con sciroppo di peperoncino e mezcal.



La ricetta

del Paloma di El Rey Mixology

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
?45 ml ?Tequila Tromba blanco?
?15 ml Montelobos? Mezcal?

?90 ml ??succo di pompelmo
22,5 ml succo di ??lime fresco
22,5 ml ??sciroppo di peperoncino e sale affumicato al pompelmo Raft Cocktails
3 dash Scrappy's Bitters Firewater Tincture

Garnish:
2 rametti ?di rosmarino

Il Paloma

La paternità del Paloma è sconosciuta, anche se è certo che abbia avuto origine nello Stato messicano di Jalisco. Alla sua diffusione ha certamente contribuito Don Javier Delgado Corona, mitico patron e bartender del locale La Capilla a Tequila. E' un cocktail fresco e aromatico, di semplice preparazione.

La ricetta Iba

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
50 ml 100% Agave Tequila
5 ml succo di lime fresco
Un pizzico di sale
100 ml Soda di pompelmo rosa

Garnish:
Fettina di lime

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…