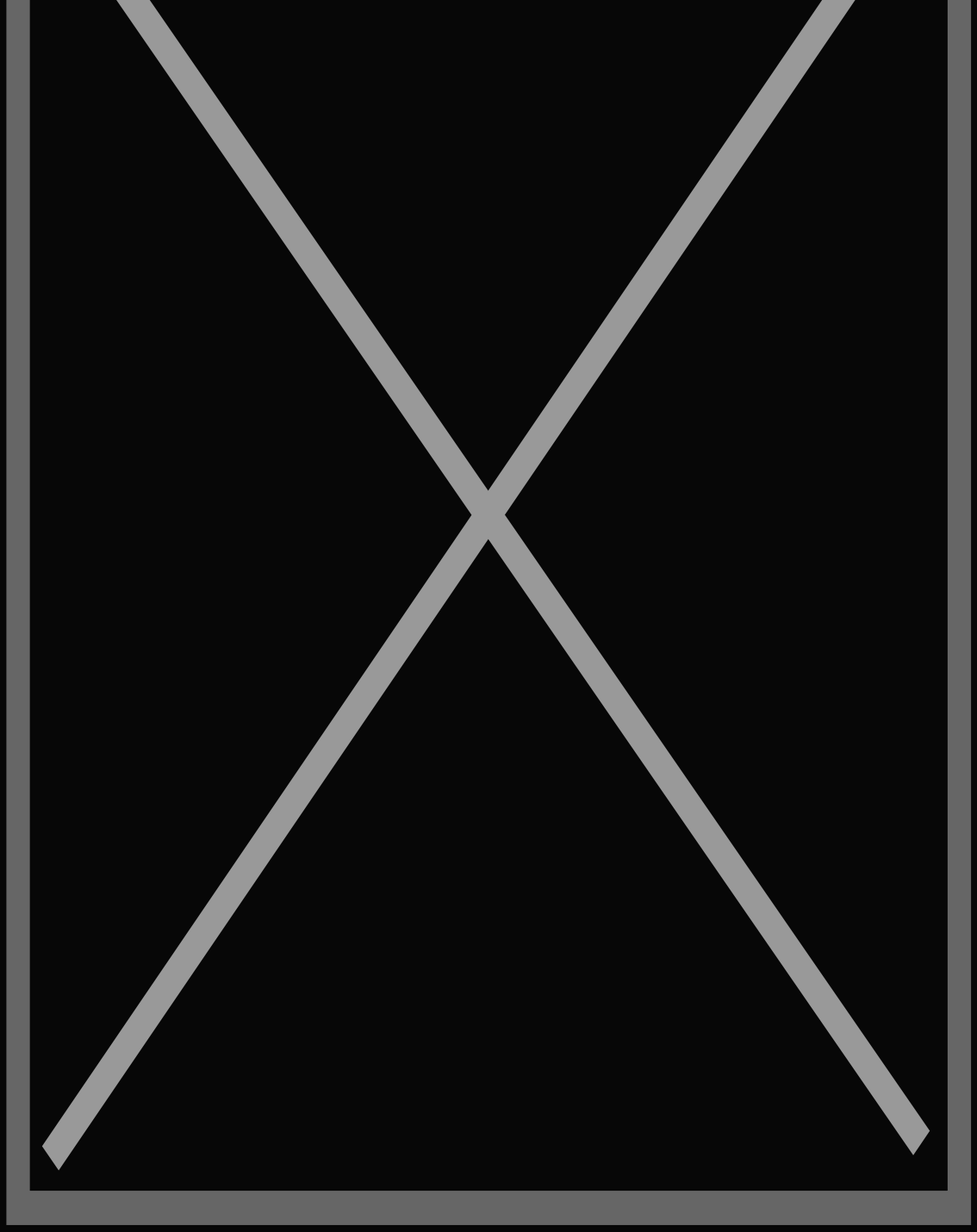
Drink Week, twist on ... il Blood Orange Paloma di Chrissy Perrett

blood-orange-paloma-a-9fd552c5

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata al **Paloma**, a base di tequila, il drink più diffuso e amato in Messico. Questa volta abbiamo selezionato da Instagram il **Grapefruit, Blood Orange and Rosemary Paloma** di **Chrissy Perrett, alias atwistofcitrus**.



La ricetta

del Grapefruit, Blood Orange and Rosemary Paloma di Chrissy Perrett

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
45 ml tequila blanco
15 ml liquore di arancia rossa homemade
30 ml sciroppo di pompelmo rosa
15 ml succo di lime
7,5 ml sciroppo di rosmarino
top di soda

Garnish:
Rametto 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…