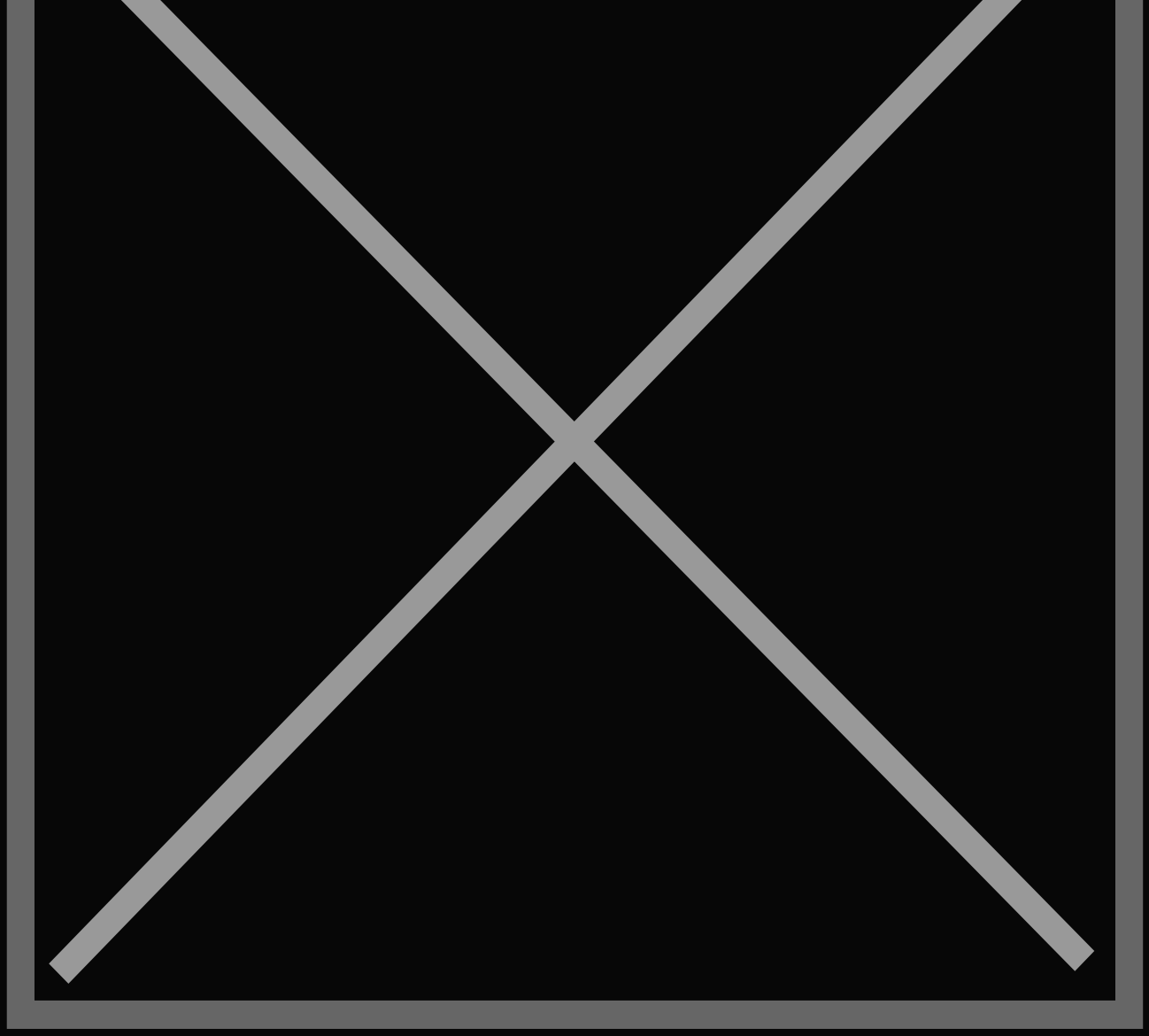
Drink Week, twist on ... il Paloma di Dragana Rankovic?

paloma-dragana-a-821941a6

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata al **Paloma**, a base di tequila, il drink più diffuso e amato in Messico. Qui, selezionato ancora una volta da Instagram, ecco il twist di **Dragana Rankovic?, alias chabelarno_kretanje**, barlady basata a Dubai.



La ricetta del twist del Paloma di Dragana Rankovic?

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
1 spicchio di pompelmo
80 ml soda al pompelmo homemade
1 bar spoon olio essenziale di pompelmo
15 ml succo di lime fresco
10 ml sciroppo di lavanda
45 ml tequila Patron Anejo
Sale diamantato con tartufo estivo

Garnish:
Scorza di pompelmo

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…