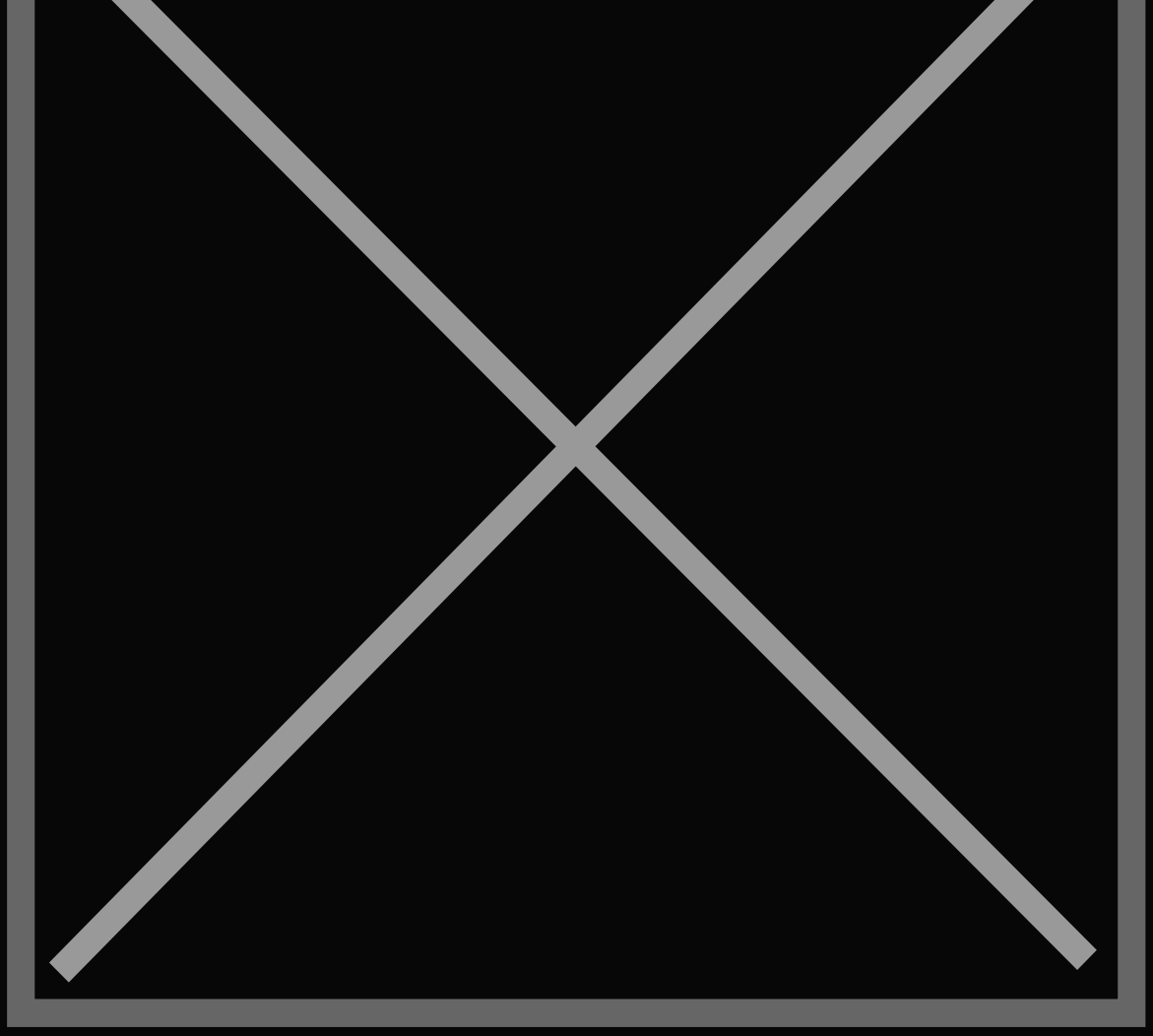
Drink Week, twist on... Il Clarified Jungle Bird di Liquid Goldie

clarified-jungle-bird-a-b31e6452

Creato nel 1989 al bar dell’Hotel Hilton di Kuala Lampur, il **Jungle Bird** è un cocktail a base di rum giamaicano, Campari, ananas, sciroppo di zucchero e lime. Ma naturalmente non mancano le varianti realizzate dai bartender di tutto il mondo: in questo caso vi proponiamo da Instagram il **Clarified Jungle Bird** di **Liquid Goldie**.



La ricetta

del Clarified Jungle Bird di Liquid Goldie

Tecnica:
Stir and Double Strain

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
50 ml rum Smith & Cross
25 ml Campari
50 ml succo di ananas

15 ml succo di lime
15 ml sciroppo di zucchero demerara
50 ml latte intero

Preparazione:
Mescolare tutti gli ingredienti tranne il latte in un mixing glass per amalgamare. Versare il latte (deve essere latte intero). Amalgamare il tutto, quindi coprire e lasciare riposare per 2 ore. Filtrare il preparato cagliato in un altro contenitore (il che richiederà qualche ora). Il liquido filtrato sarà ancora abbastanza torbido, quindi passarlo di nuovo attraverso un filtro. Questo secondo strain non richiederà tanto tempo quanto il primo e dovrebbe lasciare un nettare decisamente limpido da servire immediatamente con ghiaccio o conservare in frigorifero.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week