Drink Week, twist on... Il Junglee Bird di Snehal DC

junglee-bird-a-d66cc060

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 ecco il **Junglee Bird** di **Snehal DC, alias sne_dc su Instagram**.

Jungle BirdLa ricetta del Junglee Bird di Snehal DC

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
30 ml rum Old Monk
30 ml Cashew Feni
22,5 ml Campari infuso in spezie indiane
30 ml succo di ananas
15 ml succo di lime
15 ml sciroppo di banana

Garnish:
Fettina di lime

Preparazione:
Mescolare tutti gli ingredienti con del ghiaccio e versarli in un bicchiere highball. Coprire con altro

ghiaccio in micro-cubetti e guarnire con una fettina di lime.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week