Margarita Day, i consigli di Mr. Dee Still per preparare il noto drink messicano

20230215111252margarita-778f1ebf

I numeri lo confermano: il **Margarita è il quarto cocktail più consumato al mondo**, negli USA se ne bevono qualcosa come 4 milioni e mezzo al giorno. In occasione del Margarita Day che si terrà il prossimo **22 febbraio**, Mr. Dee Still propone una serie di consigli per preparare il più famoso drink messicano abbinato agli avocado tacos di Samuele Lué, executive chef di Chihuahua Tacos.

IL MARGARITA:

Bordate di sale metà di una coppetta da cocktail e spremetevi una parte di lime o agrumi di stagione tagliata a pezzi. Aggiungete alla frutta la parte dolce, idealmente sciroppo d'agave, ma anche un cucchiaio di miele funziona alla perfezione. A questo punto aggiungete due parti di Tequila Silver, fondamentale che sia 100% puro Agave. Riempite con ghiaccio, mescolate e decorate con fettine dell'agrume scelto.

AVOCADO TACOS (per 4 persone)

Tortilla: unire 300 gr. di farina maseca, 150 ml. di acqua a 25° C e 8 gr. di sale.

Lavorate in una pasta elastica. Lasciate sotto un panno per 20 minuti e fatene palline da 25 gr. Schiacciate tra due piatti e cuocere per 4 minuti, girando ogni minuto.

Guacamole: unite la polpa di 3 avocado maturi a cubetti con succo di lime - 8 gr. per 100 gr. di polpa - e sale q.b. Girate con un cucchiaio di legno. Tagliate a fettine sottili un avocado maturo. Spolverate con scorza di lime grattugiata e sale q.b.

Insalatina: in 1 l. di aceto di mele sciogliete a fuoco basso 8 gr. di sale e 50 gr. di zucchero. Unite cumino, pepe e cannella tostati e uno spicchio d'aglio in camicia tagliato a metà. Per una notte marinate in frigorifero un cavolo viola tagliato sottile. Unite una dadolata di 3 pomodori ramati e una

julienne di lattuga. Condite con olio d’oliva.

Nella tortilla calda unite un cucchiaio di guacamole, insalatina, fettine di avocado e un filo d’olio d’oliva.