Drink Week tequila e mezcal: Peeled Chili Mexican Mule di Wei Lee

20230502030625peeled-chili-mexican-mule-a-863d5c2e

Il **5 maggio** è la giornata dedicata a **tequila e mezcal**, i distillati messicani per eccellenza. Una data non casuale: proprio il 5 maggio 1862, infatti, le truppe messicane sconfissero le forze francesi di invasione nella battaglia di Puebla. Anche se - riporta *Difford's Guide* - la scelta di questo giorno per celebrare, in generale, le bevande alcoliche del Messico deriva più che altro dal marketing: i produttori della birra Corona, infatti, si resero conto che la pronuncia spagnola della vera festa nazionale del Paese (16 settembre, giorno dell'indipendenza messicana) era troppo ostica ("*dieciséis de septiembre* ") per i nordamericani di lingua inglese. Molto più semplice "*cinco de mayo*"...

Comunque sia, per l'occasione **Drink Week** vi propone tre originali ricette di **drink a base di distillati di agave**: ecco il **Peeled Chili Mexican Mule**, variante "piccante" del Mexican Mule (a sua volta twist del Moscow Mule con tequila al posto della vodka) realizzata da **Wei Lee, alias homebar_cocktail_wei** su Instagram.

La ricetta del Peeled Chili Mexican Mule di Wei Lee

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
100 ml tequila Jose Cuervo
30 g peperoncino sbucciato
20 ml succo di limone fresco

10 ml sciroppo di zucchero
120 ml Schweepes Ginger Ale

Garnish:
Peperoncino piccante

Preparazione:
Realizzare un’infusione di peperoncini sbucciati e tequila e lasciarla riposare in frigo per 2-4 ore (non di più, altrimenti l’aroma del peperoncino diventerebbe eccessivamente forte). Quindi aggiungere all’infuso gli altri ingredienti.

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week