Drink Week, twist on Paloma: la ricetta di Dragana Rankovic?

20230601072444paloma-twist-a-af2a84c3

Pochi giorni fa, il 22 maggio, si è celebrato in tutto il mondo il **Paloma Day**, la giornata dedicata al drink a base tequila più diffuso e amato in Messico. Oggi sempre più richiesto in tutto il mondo, soprattutto d'estate, quando se ne apprezzano maggiormente le sue caratteristiche dissetanti.

Abbiamo voluto celebrarlo anche noi, per questo nella rubrica **Drink Week** vi proponiamo questa settimana tre twist del Paloma. Questa volta è il turno della ricetta (senza nome) di **Dragana Rankovic?, alias chabelarno_kretanje** su Instagram.

La ricetta del twist del Paloma di Dragana Rankovic?

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
1 fetta di pompelmo
80 ml soda al pompelmo fatta in casa
1 bar spoon pompelmo oleo saccharum
15 ml succo di lime fresco
10 ml sciroppo di lavanda
45 ml tequila Patron Anejo

Garnish:
Sale diamante al tartufo estivo

Peel di pompelmo

Preparazione:
Versare un po' di sale su un piatto, strofinare metà del bordo del bicchiere con la fetta di pompelmo e fare una mezza crusta di sale; versare nel bicchiere la soda di pompelmo, il succo di lime, l'oleo saccharum di pompelmo e lo sciroppo di lavanda e mescolare, aggiungere il tequila e il ghiaccio.

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week