Tutorial: El Mariachi, il cocktail dell'estate di Luis Hidalgo. VIDEO

hidaldgo-a5c19c3b

La storia professionale di **Luis Hidalgo** comincia 23 anni fa quando, ancora ragazzo, si divideva tra gli studi universitari e la preparazione dei primi drink. E tutto ha avuto inizio con un Gin Tonic. Oggi Luis, venezuelano classe 1975, due lauree appese al muro (una in Ragioneria, l'altra in Marketing e Pubblicità) è il bartender della **Terrazza Triennale – Osteria con Vista**, affascinante locale inaugurato in occasione di Expo 2015 che regala ai propri un'impareggiabile vista sulla skyline milanese, un'esperienza unica tra alta cucina e design... e naturalmente i suoi drink.

La nuova lista preparata da Luis Hidalgo include memorie della sua terra e tracce dell'anima latino-americana: **Estate Sprint**, rivisitazione dello Spritz con Aperol, mezcal, sciroppo di agave, succo di pompelmo e ginger ale; il più deciso **Bourbon Trace** con bourbon, liquore al pimento, succo alla mela, limone, miele, noce moscata e ngostura. Sempre in carta i top selling dell'Osteria: il fresco **Alessia**, con gin, liquore ai fiori di sambuco, succo di pompelmo, succo di limone, zucchero liquido, menta e cetriolo; l'apprezzato **Franciacorta con Vista**, con Franciacorta, cubo di zucchero, riduzione di angostura bitter e liquore all'arancia e **L'Hugo de Milan**, il drink dedicato al patron Ugo Fava, con Campari, infusione di rooibos e liquore alla ciliegia e top di soda.

In questo **videotutorial** in esclusiva per i lettori di *Mixer Planet*, Luis Hidalgo mostra passo dopo passo la preparazione del suo **El Mariachi**, uno dei cocktail da lui creati per l'estate 2016, a base di tequila, liquore all'arancia, lime, pompelmo, agave, ginger ale e bergamotto.

El Mariachi - ingredienti:
5 cl di tequila
2,5 cl di liquore all'arancia
3 cl di spremuta di pompelmo
1,5 cl di spremuta di lime

1,5 cl di sciroppo di agave
Ginger ale
Pompelmo
Essenza di bergamotto