Luis Hidalgo: create con me il vostro Alessia cocktail TUTORIAL

luis-hidalgo-alessia-cocktail-tutorial-fe4fe034

Ci sono tanti modi per dichiarare il proprio amore a una donna. Dalle poesie ai fiori, dai viaggi alle cene gourmet a casa. Ma solo in pochi possono permettersi di creare per l'amata un signature drink di uno dei bar più cool di ***Milano***. È il caso di **Luis Hidalgo** **(guarda anche: Tutorial: El Mariachi, il cocktail dell'estate di Luis Hidalgo. VIDEO)**, bartender della *Terrazza Triennale – Osteria con Vista*, papà il prossimo ottobre per la prima volta, che in onore della mamma della sua futura primogenita ha creato un drink che si chiama come lei, **Alessia**.
LUIS HIDALGO ALESSIA COCKTAIL TUTORIALGli ingredienti? *Gin, liquore ai fiori di sambuco, succo di pompelmo, succo di limone, zucchero liquido, menta e cetriolo*. Volete saperne di più? Guardate il video tutorial!

La lista cocktail estiva ideata da Luis Hidalgo del resto è tutto un omaggio alle tradizioni della cultura latino-americana: basti pensare all'Estate Sprint, rivisitazione dello Spritz con Aperol, mezcal, sciroppo di agave, succo di pompelmo e ginger ale o all'Hugo de Milan, il drink dedicato al patron Ugo Fava, con Campari, infusione di rooibos e liquore alla ciliegia e top di soda. (APPROFONDISCI QUI)