

I fermentati nella mixability: Las Ventas del Fetén di Madrid TUTORIAL

foto-video-46e95e7b



I **fermentati** attirano l'attenzione dei bartender. E potrebbero diventare una nuova tendenza della mixability.



Al **Fetén**, il cocktail bar con bocciofila del [Bless Hotel Madrid](#), il cocktail signature più richiesto è infatti **Las Ventas**.

[Volete scoprire la ricetta del cocktail Las Ventas? Guardate il nostro video.](#)

Sì, esatto, si chiama come la più importante arena di Spagna, la Plaza de Toros di Madrid nel quartiere di Salamanca. Lo ha ideato **Kevin Javier Rojas Morales** ed è un drink leggero, molto scenico, nel segno della territorialità. **A base di gin, jerez, succo di lime e top di fermentato di fragole.**

Nel video Kevin parla di **tepache**, ma non si riferisce al tepache messicano bensì a una bevanda fermentata.

Preparazione del fermentato di fragole

500 gr fragole

1 litro acqua

250 zucchero

Amalgamare tutti gli ingredienti e lasciare fermentare per 72 ore

Preparazione della decorazione

Amalgamare nella terrina le fragole fermentate con 3 cl di miele e 3 cl succo di limone, stendere il composto su un tappetino in silicone professionale anti-aderente, riporre nell'essiccatore a 65 gradi per 5 - 6 ore.