

Canchanchara Ginger e Pomelo: ingredienti e preparazione

canchanchara-mixerpl1e8a3c-b761778f

Jimmy Bertazzoli del MO.WA a Marina di Ravenna spiega i segreti per il Canchanchara Ginger e Pomelo

Ingredienti

50 gr. Havana 3 Anos.

20 gr di succo di Pompelmo Giallo

20 gr di succo di Lime Brasile

miele grezzo (millefiori è perfetto) a bilanciare

zenzero fresco

zucchero caraibico per la guarnizione

Preparazione

Interpretazione del padre di ogni drink. Mi piace affermare che la Canchanchara esisteva almeno 3 secoli prima della nascita della Canchanchara a Trinidad, Cuba.

La Canchanchara è sempre esistita, punto. Poi è nato il drink.

Dopo aver disciolto perfettamente il miele con i succhi freschi all'interno del barattolo di plastica (shaker Brasiliano) aggiungere zenzero fresco a piacere, lo spirito e il ghiaccio spaccato.

Agitare con forza per almeno 20 secondi e versare nel bicchiere. Il drink è perfetto da bere dopo almeno 5 minuti.

Personalmente mi piace fare un crusta nel bicchiere con uno zucchero non eccessivamente dolce come uno zucchero Caraibico non per forza Demerara.

[La "Pura Vida" di Jimmy Bertazzoli e del suo MO.WA.](#)

