Tequila Contemporary Fashioned, il cocktail

tequila-fashoned-mix1e8a51-c9499729

Ingredienti e preparazione di un cocktail made Jimmy Bertazzoli del MO.WA di Marina di Ravenna, il Tequila Contemporary Fashioned

Ingredienti
50 gr di Tequila Blanco Espolon
2 spoon syrup di pepe nero e zenzero
3 - 4 drop di Memphis Barbecue Bitter End
sedano e pachino per la guarnizione

Preparazione
A tutti gli effetti un Old Fashioned.
Versare la Tequila Blanco Espolon in tre tempi all'interno del bicchiere mescolando continuamente.
Nella prima versata unire con 2 spoon di un syrup semplice di pepe nero e zenzero che dona la parte dolce e spiced, aggiungere 3 - 4 drop di Menphis Barbecue Bitter End.
Mescolare, versare la seconda parte, mescolare ancora e versare la terza parte.
La diluizione è fondamentale per questo drink che richiede un tempo di preparazione di 4 minuti circa (dipende dalla temperatura dell'ambiente).
Guarnire con Sedano e un Pachino. Vuole ricordare quasi un concetto di Sangrita.

La "Pura Vida" di Jimmy Bertazzoli e del suo MO.WA.

Caipirinha, la ricetta di Jimmy Bertazzoli

Canchanchara Ginger e Pomelo: ingredienti e preparazione

Tequila Contemporary Fashioned, il cocktail