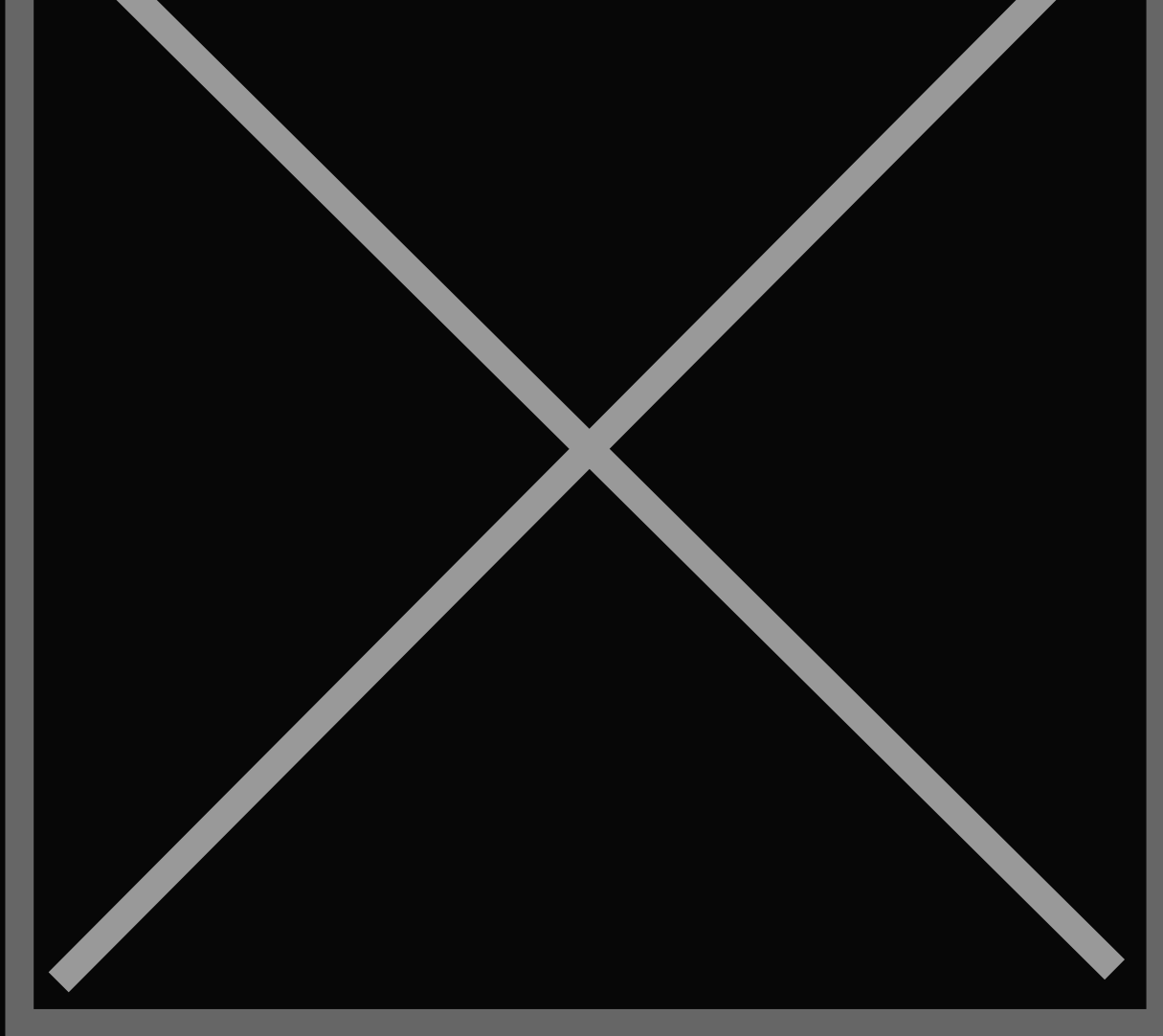


Drink Week, twist on ... il Paloma di El Rey

Mixology

paloma-el-rey-a-7dfcc6c1

La rubrica **Drink Week, twist on...** questa settimana è dedicata al **Paloma**, a base di tequila, il drink più diffuso e amato in Messico. Il primo dei tre twist selezionati su Instagram è quello di [El Rey Mixology, alias down.with.the.cocktails](#), con sciroppo di peperoncino e mezcal.



La ricetta

del Paloma di El Rey Mixology

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchieri:

Highball

Ingredienti:

?45 ml ?Tequila Tromba blanco?

?15 ml Montelobos? Mezcal?

90 ml succo di pompelmo

22,5 ml succo di lime fresco

22,5 ml sciroppo di peperoncino e sale affumicato al pompelmo Raft Cocktails

3 dash Scrappy's Bitters Firewater Tincture

Garnish:

2 rametti di rosmarino

Il Paloma

La paternità del Paloma è sconosciuta, anche se è certo che abbia avuto origine nello Stato messicano di Jalisco. Alla sua diffusione ha certamente contribuito Don Javier Delgado Corona, mitico patron e bartender del locale La Capilla a Tequila. E' un cocktail fresco e aromatico, di semplice preparazione.

La ricetta Iba

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

50 ml 100% Agave Tequila

5 ml succo di lime fresco

Un pizzico di sale

100 ml Soda di pompelmo rosa

Garnish:

Fettina di lime

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...](#)