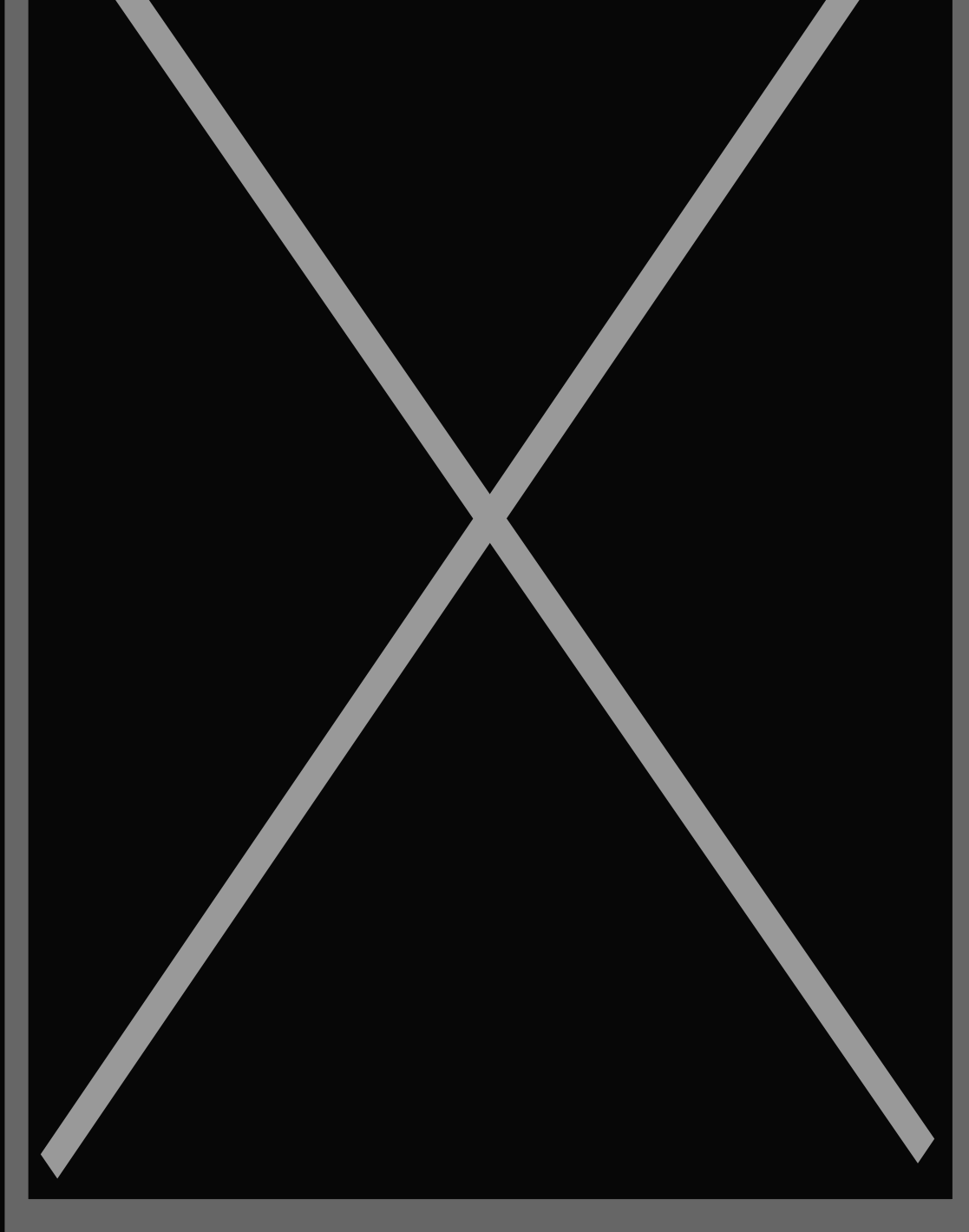


Drink Week, twist on ... il Blood Orange Paloma di Chrissy Perrett

blood-orange-paloma-a-9fd552c5

La rubrica **Drink Week, twist on...** questa settimana è dedicata al **Paloma**, a base di tequila, il drink più diffuso e amato in Messico. Questa volta abbiamo selezionato da Instagram il **Grapefruit, Blood Orange and Rosemary Paloma** di [Chrissy Perrett, alias atwistofcitrus](#).



La ricetta

del Grapefruit, Blood Orange and Rosemary Paloma di Chrissy Perrett

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

45 ml tequila blanco

15 ml liquore di arancia rossa homemade

30 ml sciroppo di pompelmo rosa

15 ml succo di lime

7,5 ml sciroppo di rosmarino

top di soda

Garnish:

Rametto 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...](#)