Drink Week, twist on ... The Smoky Paloma di Topanito Tequila & Mezcal

20230531024559smoky-paloma-a-7323f01f

Pochi giorni fa, il 22 maggio, si è celebrato in tutto il mondo il **Paloma Day**, la giornata dedicata al drink a base tequila più diffuso e amato in Messico. Oggi sempre più richiesto in tutto il mondo, soprattutto d'estate, quando se ne apprezzano maggiormente le sue caratteristiche dissetanti.

Abbiamo voluto celebrarlo anche noi, per questo nella rubrica **Drink Week** vi proponiamo questa settimana **tre twist del Paloma**. Iniziando dal **The Smoky Paloma** di **Topanito Tequila & Mezcal**.

La ricetta del The Smoky Paloma di Topanito Tequila & Mezcal

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
60 ml mezcal Topanito
20 ml succo di limone fresco
1 pizzico sale
Top di soda al pompelmo

Garnish:
Mezza fetta di pompelmo

Preparazione:
Mettere il mezcal e il succo di lime in un highball pieno di ghiaccio, aggiungere il sale e mescolare; infine aggiungere il top di soda al pompelmo.

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week