Drink Week, twist on… l’Asian Mojito di BartenLand Academy

20230712094126head-f88a114f

Fra i cocktail più conosciuti e celebrati al mondo, il **Mojito** non poteva non avere una giornata dedicata, al pari di tutti i cocktail più blasonati. E questa giornata non poteva che essere in piena estate, come si addice a un drink fresco e dissetante.

Si celebra infatti l’**11 luglio il Mojito Day**, e nell’occasione Drink Week ha selezionato tre ricette di twist in grado di rendere ancora più piacevole questo classicissimo della mixology dalle origini cubane. Ecco l’Asian Mojito di **BartenLand Academy**.

La ricetta dell’Asian Mojito di BartenLand Academy

Tecnica:
Muddle

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
60 ml rum bianco infuso con foglie di lime Kaffir
20 ml succo di limone fresco
15 ml sciroppo di miele e zenzero
6 foglie di menta
3-4 pitaya (frutto del drago)
Top acqua di rabarbaro e ibisco

Garnish:
Foglie di menta e pitaya essiccata

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week