Javier Caballero

Vaso old fashioned

Cócteles batidos

Negroni Coffee/Sour

Receta

30ml de Ginraw
40ml de Dos Deus Vermut
20ml de Campari con café*
15ml de zumo de limón
15ml de sirope de azúcar
Zest de limón

Preparación del coctel

Batimos los cinco primeros ingredientes en una coctelera y batimos bien. Colamos en un vaso *On The Rocks* con hielo y acabamos con un *twist* de limón.

Elaboraciones necesarias para preparación del coctel.

***Campari con café**
Elaboración realizada en la lección 3, premix y elaboraciones homemade.

200ml de Campari
200ml de granada
20 gr de café (molido grueso)

Añadimos los dos ingredientes en una aeropress y dejamos macerar durante un mínino de 10 min. Cerramos la aeropress y apretamos para conseguir la extracción