



Vaso Old Fashioned



Técnica aireación

Rocío

Receta

30ml de mezcal Picaflor, espadin
20ml de Bonanto
30ml de zumo de granada
20ml de zumo de clementina
10ml de sirope de agave
1 gota de tintura de cayena
1 gota de tintura de cacao
50ml de Perrier
Oxilis triangularis
Rocío de cacao y clementina

Preparación del cóctel

Añadimos los 7 primeros ingredientes en una coctelera y, utilizando la técnica de la aireación buscamos la textura y temperatura adecuada (unas 5-6 veces).

Colamos en un vaso doble old fashioned previamente enfriado en el que hemos añadido una piedra grande de hielo.

Colocamos sobre la piedra de hielo la Oxilis Triangulares y la rociamos con las esencias de cacao y clementina.