VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

RED COLLINS (JULIA POPESSCU)



INGREDIENTES:

-7 cl. Aguardiente de Orujo blanco

-14 cl. Ribera spiced mix*

-Tope de soda

-Bitter de pomelo y especias

* Ribera spiced mix: sirope de tinto Ribera con especias (clavo, vainilla, hierbabuena) y cítricos (piel y zumo: naranja, limón y kumquat)

PREPARACIÓN:

Decoración: hierbabuena fresca y polvo de uva liofilizada

Modalidad: coctelera

Hielo pilé.

Agregar en una coctelera previamente enfriada 4-5 hielos en roca, el premiux y el Aguardiente de Orujo.

Agitar 10 segundos y echar en el vaso con hielo pilé.

Agregar el tope de soda y decorar con una ramta de hierbabuena fresa y el polvo de uva liofilizada.

Por último, agregamos dos gotas de bitter de pomelo y especias en las pajitas. Servir.