

RECETA

SPLIT_NEGRONI



Ingredientes

Para el Gin_Banana

- 250 gr Gin London dry
- 20 gr Lyofëeling Banäna

Para el Vermouth_Fresa

- 250 gr Vermouth Rosso
- 15 gr Lyofëeling Strawbërry

Para el Bitter_KKO

- 250 gr Bitter Martini
- 80 gr Fibra de Cacao

Procedimiento

1. En un recipiente hermético medir y servir todos los ingredientes, dejar macerar por 48 horas.
 2. Transcurrido el tiempo, filtrar el contenido del recipiente con un colador de malla metálica apretando bien el residuo sólido y embotellar para el servicio.
-
1. En un recipiente hermético medir y servir todos los ingredientes, dejar macerar por 48 horas.
 2. Transcurrido el tiempo, filtrar el contenido del recipiente con un colador de malla metálica apretando bien el residuo sólido y embotellar para el servicio.
-
1. En un recipiente hermético medir y servir todos los ingredientes, dejar macerar por 48 horas.
 2. Transcurrido el tiempo, filtrar el contenido del recipiente con un colador de malla metálica apretando bien el residuo sólido y embotellar para el servicio.

COCKTAIL FINAL

INGREDIENTES

Cocktail final 1 servicio

- **25 mL** Gin_Banana
- **20 mL** Vermouth_Fresa
- **35 ml** Bitter_KKO
- **2 drops** Vanilla Bitter

PASOS PREVIOS

1. Medir y servir todos los ingredientes en un vaso tipo tumbler, añadir 3 piezas de hielo de 35 gr, remover hasta enfriar la mezcla. Añadir 2 piezas más de hielo de 35gr en el vaso. Mezclar hasta estabilizar el hielo en el vaso.

Completar con un twist de naranja.

*** VER posible crujiente o algo NATA ?
CAMELO ?*