



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

DRY 525 (CRISTIAN MARTINEZ SADIA)



INGREDIENTS:

5cl fat wash sauvignon Blanc en aceite de coco

2cl cordial cítrico clarificado

1cl sirope simple

0,5 cl licor de hierbas

Aroma de limón

PREPARATION:

Esta es nuestra versión de un dry y un sazerac lo primero será poner hielo picado para enfriar la copa y ponerle el orujo e hierbas para que deje esas notas en nuestra copa lo cual descartaremos despues buscando resaltar las notas de nuestro sauvignon el cual haremos un fat wash con aceite de coco y pondremos todos nuestros ingredientes en una coctelera Boston para hacer un escanciado y elevar aún más las notas a nuestro cóctel el cual para su servicio perfecto deberá estar entre 5a8 grados y acabaremos permutando con lima y limon verde y decorando con una galleta de coco y cítricos