

RECETARIO DE EVENTOS
DEGUSTACIÓN DE APERITIVOS EN ALMA RURAL
EMILIANO MOLINA

SPRITZ ALMA RURAL

Ingredientes

Vodka : 1 onza de vodka

Jengibre: ralladura

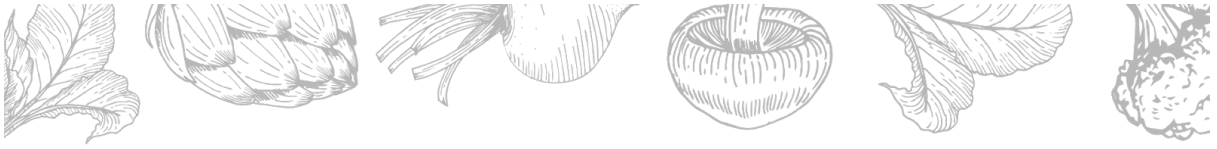
Soda: 50cc

Rodaja de lima: una

Menta: una hoja

Preparación

Mezclar todos los ingredientes y batir a punto medio, cuando empezamos a notar unas burbujas de espuma, el trago ya está suficientemente listo para servir.



RECETARIO DE EVENTOS
DEGUSTACIÓN DE APERITIVOS EN ALMA RURAL
EMILIANO MOLINA

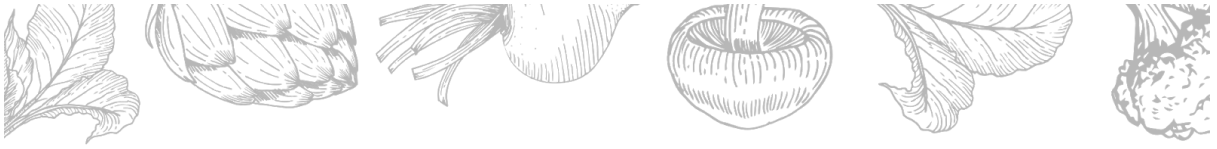
ROSSO CLÁSICO

Ingredientes

Rosso clásico: 1 onza de rosso
Soda: 50cc
Rodaja de limón: una

Preparación

Mezclar todos los ingredientes y batir a punto medio, cuando se empieza a notar unas burbujas de espuma, el trago ya está suficientemente listo para servir



RECETARIO DE EVENTOS
DEGUSTACIÓN DE APERTIVOS EN ALMA RURAL
EMILIANO MOLINA

FERNET COLA

Ingredientes

70% de fernet
30 % de coca cola
Hielo

Preparación

Servir primero el fernet, luego la coca cola y por último un leve hilo de fernet; este último lo que hace es darle ese amargor tan típico y que perdure ese sabor en el trago, hasta finalizar el mismo; este efecto se produce, por que cae de arriba hacia abajo; agregar por último el hielo. Esto último es impotente para que no genere líquido en el fondo del vaso.

Lo ideal del fernet es titulado como un trago digestivo puede ser consumido en una sobremesa o antes de una comida. No es recomendable hacerlo en una comida ya que al ser un producto amargo, tapa los sabores de la misma. Pero ante gustos no hay nada escrito.