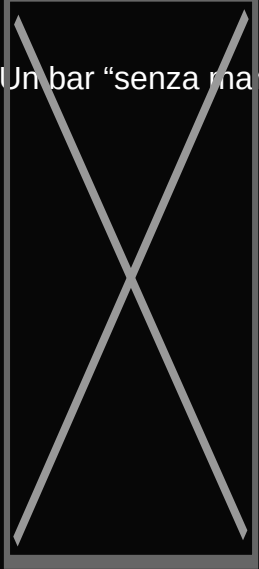


Gli spirits del Macera di Madrid

img6405-57150593



Un bar “senza marche” come il Macera di Madrid non poteva che offrire ai lettori di Mixer ricette

di spirits piuttosto che di cocktail: A seguire due dei suoi distillati più particolari.,

raccontato ai lettori di Mixer dal suo bartender, Narciso Bermejo.

GIN AL CORIANDOLO, LIME E JALAPEÑO

Ingredienti:

4 litri di gin (solo grano e ginepro verde)
125 grammi di coriandolo fresco grattugiato
2 fettine di jalapeño tagliate vicino allo stelo

Preparazione:

Dopo una macerazione di 48 ore, il preparato viene filtrato utilizzando tessuti e carta. Tutto ciò viene fatto pensando al sorriso dei propri clienti. Da miscelare come si vuole.

WHISKY ALLE CASTAGNE

Ingredienti:

4 litri di whisky (5 years blend)

200 grammi di castagne arrostiti sulla brace con la buccia

Preparazione:

Aggiungere le castagne arrostiti al whisky a 65 gradi, lasciare macerare per 72 ore e filtrare utilizzando con tessuti e carta. Non dimenticate di pensare alla faccia che farà il vostro cliente quando assaggerà il suo cocktail.

[Il Macera di Madrid, dove gli spirits sono di produzione propria](#)