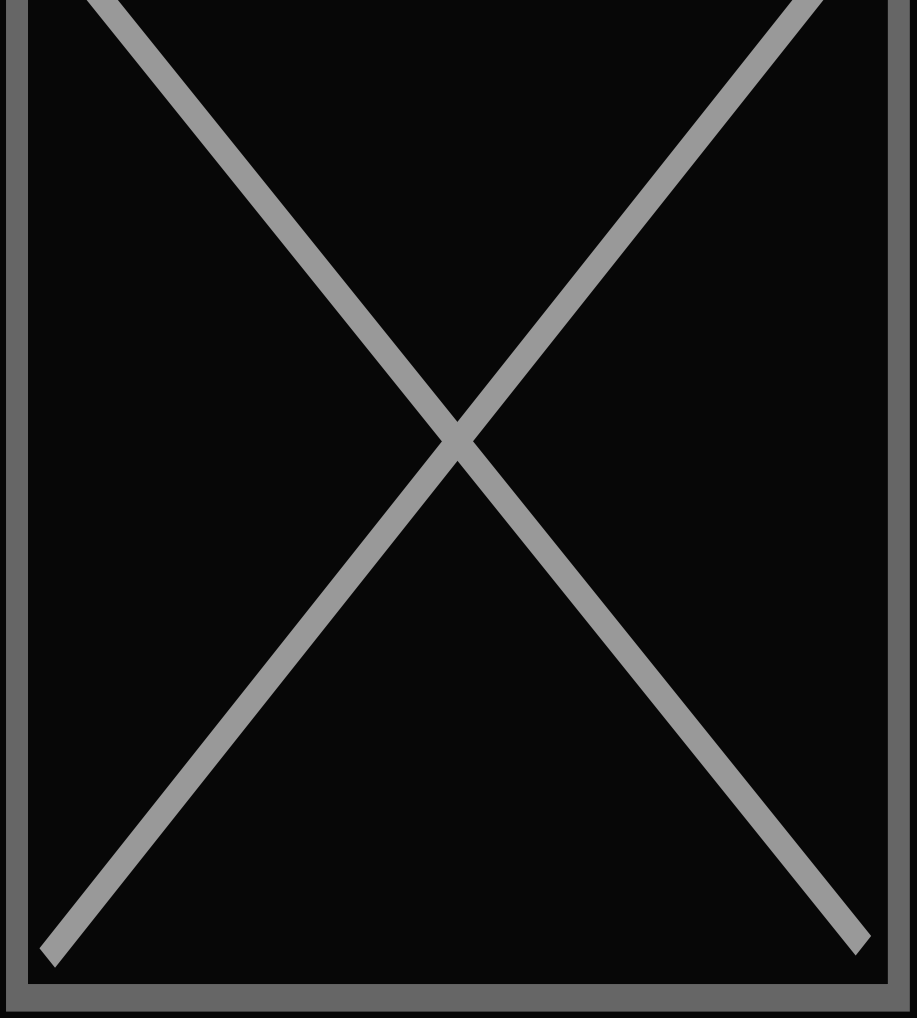
Drink Week, twist on Bloody Mary: Carrot is the New Tomato

carrot-a-fd8a3c1b

Drink Week, twist on… questa settimana è dedicato al **Bloody Mary**, apprezzatissimo cocktail a base (nella versione originale) di succo di pomodoro. Ancora una volta siamo andati a cercare su Instagram alcuni dei più interessanti twist creati da bartender di tutto il mondo: in questo caso vi proponiamo il **Carrot is the New Tomato**, originale variante con succo di carota al posto di quello di pomodoro realizzata da **Belgian Barfly**, coproprietario del cocktail bar Groot Vlaenderen di Bruges.



La ricetta del Carrot is the

New Tomato di Belgian Barfly

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Barattolo per conserve

Ingredienti:
50 ml succo di carota
45 ml rum agricolo Trois Rivie?res
20 ml succo di limone
20 ml sciroppo speziato (con coriandolo e semi di ajowan e cardamomo verde)

5 dash tabasco

Garnish:
mezza fetta di limone

Il Bloody Mary

Prima della rivisitazione della lista ufficiale Iba del 2011 era inserito nella categoria long drink-Collins type, attualmente fa parte della categoria contemporary classic. Quanto alla collocazione temporale è un all day drink.

La ricetta Iba

Ingredienti:
4,5 cl di vodka
9 cl di succo di pomodoro
1,5 cl di succo di limone
gocce di salsa Worcestershire
1 pizzico di sale al sedano
1 pizzico di pepe nero
q.b. tabasco.

Preparazione:
Mescolare delicatamente. Guarnire con sedano e fettina di limone (opzionale)
Gradazione: 13,5 % vol
Calorie: 129 Kcal per drink

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…