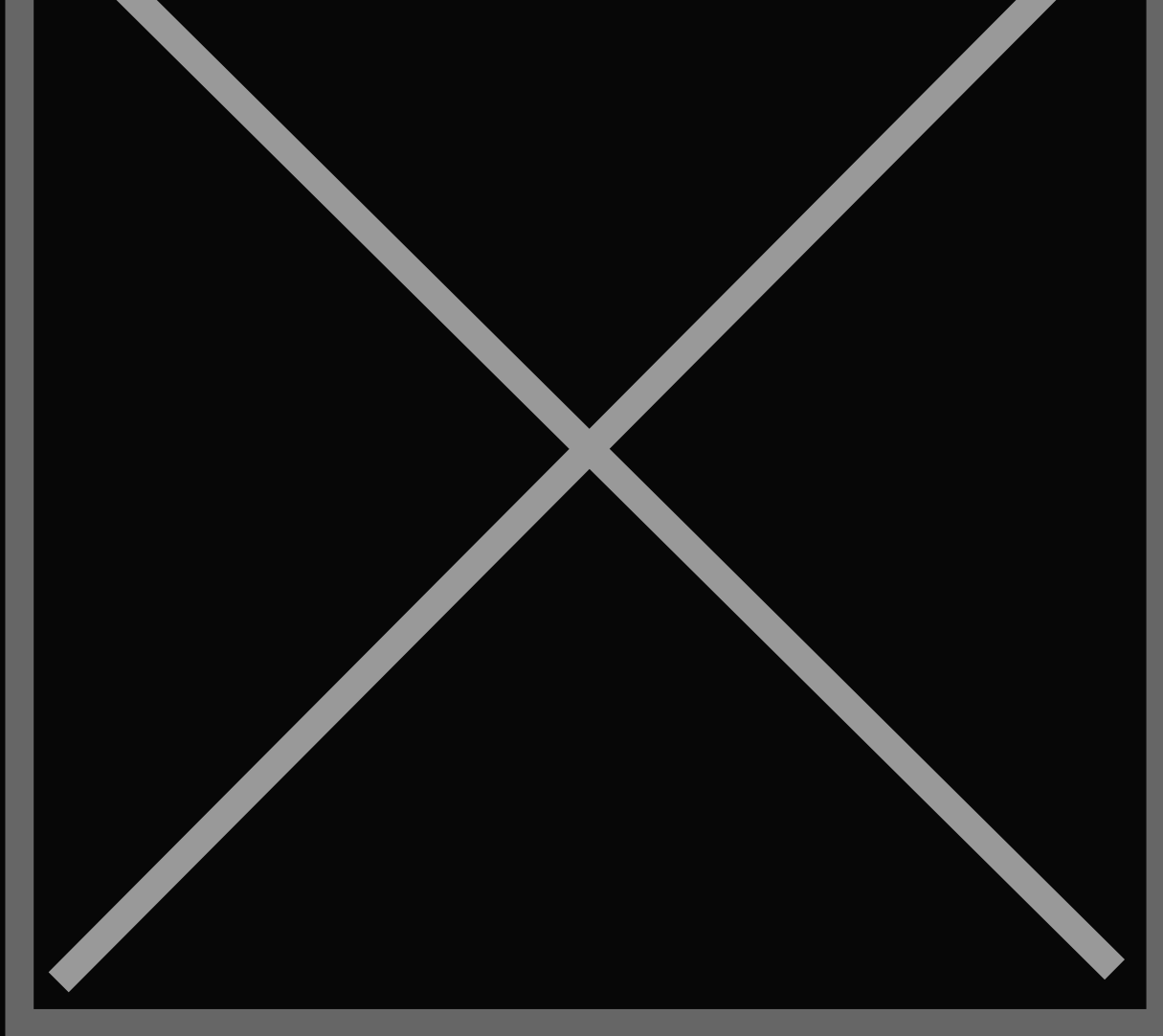


# Drink Week, twist on ... il Paloma di El Rey

## Mixology

paloma-el-rey-a-7dfcc6c1

La rubrica **Drink Week, twist on...** questa settimana è dedicata al **Paloma**, a base di tequila, il drink più diffuso e amato in Messico. Il primo dei tre twist selezionati su Instagram è quello di [El Rey Mixology, alias down.with.the.cocktails](#), con sciroppo di peperoncino e mezcal.



**La ricetta**

## **del Paloma di El Rey Mixology**

### **Tecnica:**

Shake and Strain

### **Bicchiere:**

Highball

### **Ingredienti:**

?45 ml ?Tequila Tromba blanco?

?15 ml Montelobos? Mezcal?

90 ml succo di pompelmo

22,5 ml succo di lime fresco

22,5 ml sciroppo di peperoncino e sale affumicato al pompelmo Raft Cocktails

3 dash Scrappy's Bitters Firewater Tincture

**Garnish:**

2 rametti di rosmarino

## Il Paloma

La paternità del Paloma è sconosciuta, anche se è certo che abbia avuto origine nello Stato messicano di Jalisco. Alla sua diffusione ha certamente contribuito Don Javier Delgado Corona, mitico patron e bartender del locale La Capilla a Tequila. E' un cocktail fresco e aromatico, di semplice preparazione.

**La ricetta Iba**

**Tecnica:**

Build

**Bicchiere:**

Highball

**Ingredienti:**

50 ml 100% Agave Tequila

5 ml succo di lime fresco

Un pizzico di sale

100 ml Soda di pompelmo rosa

**Garnish:**

Fettina di lime

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...](#)