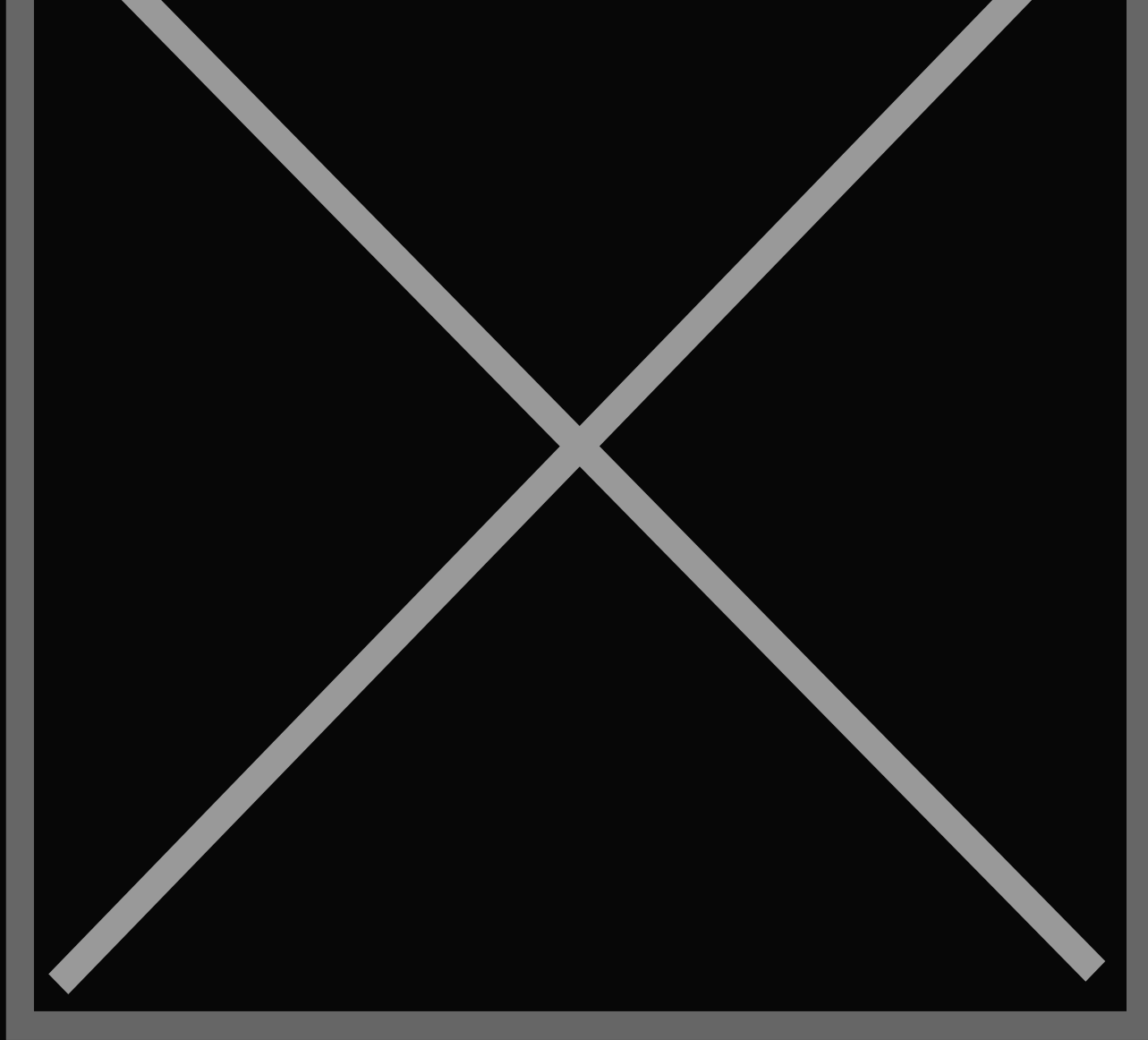


Drink Week, twist on ... il Paloma di Dragana Rankovic?

paloma-dragana-a-821941a6

La rubrica **Drink Week, twist on...** questa settimana è dedicata al **Paloma**, a base di tequila, il drink più diffuso e amato in Messico. Qui, selezionato ancora una volta da Instagram, ecco il twist di [Dragana Rankovic?, alias chabelarno_kretanje](#), barlady basata a Dubai.



La

ricetta del twist del Paloma di Dragana Rankovic?

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

1 spicchio di pompelmo
80 ml soda al pompelmo homemade
1 bar spoon olio essenziale di pompelmo
15 ml succo di lime fresco
10 ml sciroppo di lavanda
45 ml tequila Patron Anejo
Sale diamantato con tartufo estivo

Garnish:

Scorza di pompelmo

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...](#)