



MUJER QUEMADA

Ingredientes:

1. Mix mágico de tomate (reducción salpimentada y picosita).
2. Bitter de apio.
3. Salsas negras.
4. Limón verde.
5. Tequila Malas Lenguas reposado 1.5 oz.

Preparación:

Agregar los ingredientes al shaker, y utilizar el método de throwing para poder así oxigenar y diluir la mezcla.

Pulverizar fritos de color amarillo para la escarcha del vaso.

Agregar el apio encurtido (en un recipiente estéril agregar 500gr de apio, agregar en partes iguales, agua-vinagre <50-50>, por 200 gr de sal y dejarlos reposando por 1 mes).

MIX MÁGICO DE TOMATE

1. Clamato 1 litro.
2. Salsa de pescado (estilo inglesa) 4 dashes.
3. Pimienta 2 pizcas.
4. Sal 4 pizcas.
5. Tabasco 6 dashes.

En una cazuelita se integran todos los ingredientes y se dejan a fuego lento hasta que reduzcan su volumen a la mitad.