

LIMONCELLO SOUR

Un sour es una familia tradicional de bebidas mezcladas. Los sours pertenecen a una de las antiguas familias de cócteles originales. Los sours son bebidas mezcladas que contienen un licor base, jugo de limón o lima y un edulcorante (jarabe simple o jarabe de horchata). Las claras de huevo también se incluyen en algunos ácidos. Su nombre viene del inglés "sour" que significa agrio o amargo y justamente se le denominó así porque una de las primeras recetas de su creador, Elliot Stubb, eran muy amargas, por lo que después le agregó azúcar, un elemento que se ha vuelto uno de los indispensables en su elaboración, pues balancea el fuerte sabor del whisky con el cítrico, otro ingrediente presente.



LO QUE NECESITAS:

- Almíbar simple (30mL).
- Clara de huevo (1/2 unidad),
- Zumo de limón real (15mL),
- Lemoncello de Altura Brunella (30mL),



COMO PREPARARLO:

Coloque todos los ingredientes en una coctelera mas 4 o 5 cubos de hielo y agitarlo para que se mezclen todos los ingredientes. Luego, verter la bebida (sin el hielo) en un vaso Kero, recordando utilizar el colador que viene acompañado la coctelera.

LICORES DE BRUNELLA

Calle 21 #8350 Edificio Monroy Vélez Piso 9 Oficina 3, Calacoto, La Paz, Bolivia

TariaTerra.com | (+591.2) 279 – 0797 | (+591) 796 - 15051