

Yully

Cóctel Creado para la presentación de Tequila Calle 23 (junio del 2012)

Este cóctel lo creé para la presentación del tequila Calle 23 en España, aunque el nombre se lo puse unos meses más tarde de presentarlo. Yully es el nombre de una alumna que paso por el taller, y le gusto tanto que lo bautizo con su nombre. Actualmente lo preparo, ajustando un poco el perfil de sabor, con otro tequila que me encaja perfectamente con estas notas a pasas como es el Tequila Espinoza Reposado.

Para elaborar el cóctel me basé en las notas frutales que me daba el tequila, y apoyar las notas especiadas y a pasas que también estaban presentes. Para potenciar las notas a frutos secos como las pasas, yo para conseguir sacar el sabor a pasas, hidrato las pasas en el sirope para que se ablande y poder sacar su sabor al machacarlas en la coctelera



Receta:

50ml de Tequila Espinoza Reposado

20ml de sirope especiado y pasas (Pimienta de Jamaica, clavo, anís estrellado, haba tonka (o vainilla), canela, cardamomo negro y cacao).

21ml de lima

1/2 pera Concorde

4 pasas de Málaga maceradas

top con ginger beer Fentimans

Acabado con cacao rayado, jengibre confitado dos pasas maceradas, sobre una rodaja de pera Anjou Verde deshidratada.

Preparación del cóctel:

Machacamos las pasas con la pera y el sirope especiado, añadimos el tequila y la lima y batimos bien, colamos en un baso previamente enfriado y aromatizado con humo de haya con jengibre.

Otra variante para darle unas notas ahumadas, sería aromatizar el hielo con un humo de barrica de roble americano con vainilla.

Decoramos con dos pasas maceradas, una tiras finas de jengibre confitado sobre pera deshidratada. acabamos el cóctel rayando semillas de cacao.