

CÓCTEL ROSSINI CON FRESAS Y JENGIBRE



Ingredientes Menù

100 g Coulis di fragole (Coulis de fresa) - D90X
120 g Prosecco «Tenuta Vallalta» DOC - D0C

Ingredientes

al gusto Azúcar granulado
20 g Zumo de lima
al gusto Piel de lima rallada
al gusto Hielo
al gusto Jengibre en láminas
al gusto Menta fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona

Mezclar el azúcar con el jengibre y reservar. Poner en una coctelera el hielo, la coulis de fresa, la mitad del zumo de lima y, por último, el vino prosecco. Mezclar todos los ingredientes con una cucharilla larga de cóctel. Mojar el borde un vaso de cóctel con el zumo de lima restante y pasarlo por un plato con la mezcla de azúcar y jengibre. Verter el cóctel en el vaso y terminar con la piel de lima y el polvo de jengibre. Adornar con una fresa, un gajo de lima y menta fresca