

Flor de Tobaalá

Miel y limón con Tobaalá

MIEL · LIMÓN · ELEGANTE

Dificultad: Fácil · Tiempo: 4 min · Vaso: Copa coupe fría · Con: Mr. Mezcal Tobaalá

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

3/4 oz / 22.5 ml

3/4 oz / 22.5 ml

1 strip

Mr. Mezcal Tobaalá

jugo de limón amarillo orgánico recién exprimido

jarabe de miel orgánica, preparado como se indica abajo

tira de cáscara de limón amarillo orgánico (opcional)



PREPÁRALO

- 1 Agita el mezcal, el jugo de limón y el jarabe de miel con hielo durante 12–15 segundos.
- 2 Cuela en una copa coupe fría.
- 3 Exprime la cáscara de limón sobre la superficie para liberar sus aceites y úsala como decoración.

PREPARA ESTO PRIMERO · Jarabe de miel orgánica

2 oz / 60 ml miel orgánica suave

1 oz / 30 ml agua tibia

1. Combina la miel con el agua tibia.
2. Remueve hasta integrar por completo y deja enfriar.
3. Son dos partes de miel por una de agua, por volumen.

Prepara lotes pequeños, refrigéralos de inmediato en recipientes limpios y tapados, y úsalos frescos.

BUENO SABERLO

Elige una miel suave: la meta es un cóctel redondo y amable, no uno con sabor intenso a miel.