

Fuego de Piña

Piña con un toque picante

PICANTE · PIÑA

Dificultad: Fácil · Tiempo: 3 min · Vaso: Vaso bajo · Con: Mr. Mezcal Espadín

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

1 1/2 oz / 45 ml

3/4 oz / 22.5 ml

1/4 oz / 7.5 ml

1 slice / 1–2 mm

1

Mr. Mezcal Espadín

jugo de piña orgánico, sin azúcar añadida

jugo de limón verde orgánico recién exprimido

miel de agave clara orgánica

rebanada delgada de jalapeño orgánico

trozo pequeño de piña orgánica (opcional)



PREPÁRALO

- 1 Agrega todos los ingredientes excepto la decoración a una coctelera con hielo.
- 2 Agita durante 10–12 segundos.
- 3 Cuela con colador fino en un vaso bajo sobre hielo nuevo.
- 4 Decora con la piña.

BUENO SABERLO

Para tu primera preparación, quita las semillas y las venas claras del jalapeño y no lo machaques. Empieza con poco: puedes subir el picante la próxima vez.