

Oaxaca Sunset

Jamaica y cítricos

JAMAICA · CÍTRICO · REFINADO

Dificultad: Media · Tiempo: 4 min · Vaso: Vaso bajo · Con: Mr. Mezcal Espadín

VAS A NECESITAR

2 oz / 60 ml

1/2 oz / 15 ml

3/4 oz / 22.5 ml

1 strip

Mr. Mezcal Espadín

jugo de limón verde orgánico recién exprimido

jarabe de jamaica orgánica, preparado abajo

tira de cáscara de naranja orgánica



PREPÁRALO

- 1 Agita el mezcal, el jugo de limón y el jarabe de jamaica con hielo durante 12 segundos.
- 2 Cuela en un vaso bajo sobre hielo nuevo.
- 3 Exprime la cáscara de naranja sobre la bebida y agrégala como decoración.

PREPARA ESTO PRIMERO · Jarabe de jamaica orgánica

1/2 taza / 120 ml agua hirviendo

5 g flor de jamaica orgánica seca, grado alimenticio

1/2 taza / ~100 g azúcar de caña orgánica

1. Vierte el agua hirviendo sobre la flor de jamaica. Deja reposar 5 minutos y cuela.
2. Agrega agua suficiente para volver la infusión colada a 120 ml.
3. Aún tibia, disuelve el azúcar de caña. Enfría por completo.

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

BUENO SABERLO

Deja la cáscara de naranja como única decoración; su color sobre la jamaica es todo el espectáculo.