

BOILER MARY



Ingredientes:

10g de sal de apio
1 limón
50ml de bourbon
50ml de zumo de tomate
10ml de zumo de limón
1 cucharadita de azúcar moreno
4 gotas de Salsa TABASCO®
50ml de cerveza (de tu elección)

Decoración:

Rodaja de limón
1 tallo de apio
1 ramita de perejil

Preparación:

Vierte la sal de apio en un plato pequeño y repártela uniformemente. Corta el limón a la mitad y moja con él el borde de un vaso largo. Sumerge el borde del vaso en la sal anteriormente esparcida y asegúrate de que cubra todo el borde. Llena el vaso con hielo en cubos y vierte el bourbon, el zumo de tomate, el de limón, el azúcar y la Salsa TABASCO®. Revuelve por 20 segundos y llena el vaso con la cerveza.

Para adornar, toma la mitad restante de limón y cortar una rebanada de 1 cm y colócala en el borde. Moja el final del tallo del apio con el limón y rebózalo en la sal de apio. Coloca el apio y la rama de perejil.