

SEÑOR RUDOLPH



Ingredientes:

60-100ml de zumo de zanahoria
40ml de tequila (blanco o reposado)
10ml de Jerez seco
15ml de zumo de lima
5ml de Salsa TABASCO®
Una pizca de sal
Una pizca de pimienta negra

Decoración:

500g de zanahorias chantenay
400ml vinagre de vino blanco
200ml agua
100g azúcar glas

Preparación:

Para escabechar las zanahorias para adornar, limpia las zanahorias (no es necesario pelarlas) y colócalas en un tarro grande con tapa de rosca. Calienta el vinagre de vino blanco en una sartén y agrega el agua y el azúcar glas. Cocina a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva. Vierte la mezcla en el tarro de zanahorias y deja enfriar. Una vez frío, sella el recipiente y etiquétalo con la fecha. Se mantendrán varios meses.

Para hacer el cóctel, llena un vaso largo con hielo en cubos, vierte todos los ingredientes en el vaso y revuelve bien. Adorna con una zanahoria escabechada.