

# THE CUCUMBER HERO



## Ingredientes:

1 pepino (para hacer 50 ml de zumo)  
40ml de London Dry Gin  
15ml de vermut seco  
10ml de zumo de limón  
5ml de Salsa TABASCO® Verde  
Una pizca de sal

## Decoración:

1 pepinillo encurtido  
pequeño

## Preparación:

Para el zumo de pepino, corta el pepino en 6 trozos (no necesitas pelarlo), pasa los trozos por un exprimidor o una licuadora. Si usas una licuadora, cuela el zumo a través de una tela de muselina. El zumo se mantendrá en la nevera alrededor de 2 días.

Para el cóctel, combina todos los ingredientes, incluido el zumo de pepino, en una coctelera. Cubre y agita vigorosamente durante 8 segundos. Usa un colador de cóctel para verter en una coupette fría o en un vaso de margarita. Adorna con el pepinillo encurtido.