

Sweet Rafaella

Raúl Zambrano
La Granja Azul

Ingredientes

2 onzas de pisco puro • 1 onza de apricot brandy • 1 cucharada de miel de abeja • Ginger ale • 7 cubos de hielo

Preparación

- En una coctelera combinar todos los ingredientes, excepto el ginger ale. Mezclar bien hasta integrar. Servir colando en una copa de coctel y completar con el ginger ale. Decorar con una rodaja de naranja y una cereza.



Tuna Sour

Hans Hilburg V.
Restaurante Astrid y Gastón

Ingredientes

2 1/2 onzas de pisco Torontel • 1 dash (golpe) de licor de manzana • 2 1/2 onzas de zumo de tuna endulzado con 1 cucharada de miel de abeja • 1 rodaja de tuna para decorar • Hielo

Preparación

- Licuar todos los ingredientes y colar. Volver a licuar con hielo y servir una copa de Martini de 12 onzas, utilizando un gusanillo. Decorar con la rodaja de tuna.