

Bloody mary

Tipo de plato: Bebidas · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 6 Personas · Autor: Varios

INGREDIENTES

0

1 cucharada/s	Pimienta negra
1 cucharada/s	Pimienta blanca
2 cucharada/s	Sal de apio
70 gr	Salsa Worcestershire
1 cucharada/s	Tabasco
50 gr	Vodka — por persona
150 gr	Zumo de limón
1 litro/s	Zumo tomate — natural

ELABORACIÓN

Picar hielo en la th (reservar en la copas) Triturar los tomates y pasar por el chino Añadir el resto de los ingredientes darle una pasadita de th
Llenar las copas, añadir el vodka y cubrir con la mezcla Receta del autentico bloody mary desde 1934 Del King Cole Bar del hotel Saint Regis de Maniatan
Donde trabajó el barman Pete Petiot que creo este famoso cocktail principios de los años 20 en el Harry`s New York de Paris Lo más importante: la sal de apio
Lo habitual es hacerlo con zumo de tomate comercial, pero yo cuido mucho de la alimentación de los míos, así que de paso que se emborrachan, aprovecho para que tomen vitaminas.