

Bloody mary

Tipo de plato: Bebidas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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 koktail 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.