

RECETAS CÓCTELES OPIHR ORIENTAL SPICED GIN POR SERGIO MILLÁN



RED HOT CHILI OPIHR

Ingredientes

- 5 cl Opihr Oriental Spiced Gin
- 20 cl Ginger Ale
- Zumo de lima

Elaboración

En una copa previamente enfriada y rellena con hielo, servir dos partes de Opihr Oriental Spiced Gin y añadir Ginger Ale frío y un dash de zumo de lima. Para intensificar su aroma, incorporar un chile y una lámina de jengibre, que resaltarán su sabor especiado.

Decorar con una guindilla.



BLACK SPICE

Ingredientes

- 4 cl Opihr Oriental Spiced Gin
- 4 cl Opihr Oriental Spiced Gin
- 2 cl sirope de jengibre
- Zumo de media lima
- Licor de mora

Elaboración

Incorporar OPIHR Oriental Spiced Gin junto con el sirope y zumo en la coctelera y agitar. Servir en vaso ancho, y completar con licor de mora, que por densidad, quedará en el fondo del vaso.

Decorar con una rodaja de lima deshidratada y jengibre.



ANDALUSIAN SPICED

Ingredientes

- 5 cl Opihr Oriental Spiced Gin macerado con chilis
- 5 cl Fino La Ina infusionado con té verde
- 5 cl sirope de jengibre
- 5 cl Licor de manzana
- Zumo lima fresca

Elaboración

Incorporar OPIHR Oriental Spiced Gin junto todos los ingredientes a partes iguales con el zumo en una bota de vino y enfriar con hielo seco. Agitar y servir en catavinos.

Decorar con piel de lima.