

Mamba negra, cóctel



Bebida

Tipo de
receta



30 minutos

Preparación

60 minutos



Fácil

Dificultad



Ingredientes para 6 personas

1 melón francés
zumo de naranja
ron
chile o tabasco
jarabe de arce o miel
pimienta
vino espumoso
aceite de pipas de calabaza estirio IGP.
citronela o hierba limón

Preparación

Cortar el melón en dados grandes y ponerlos en el vaso de la batidora. Guardar una parte para la decoración. Añadir un chorro de ron, un poco de zumo de naranja, el jarabe de arce o miel y dejarlo macerar. Enfriarlo durante una hora en el congelador. Pinchar los dados de melón previamente apartados para la decoración en una rama de hierba limón, rociarlos con un poco de aceite de pipas de calabaza, echar con un poco de pimienta y dejarlo reposar. Después batir los dados de melón, sazonarlos con un poco de chile (Tabasco), regar con el espumoso y servir en copas de vino. Rociar la superficie de la bebida con media cucharilla de aceite de pipas de calabaza estirio y decorar el vaso con la rama de hierba limón con los daditos de melón pinchados.

SUGERENCIA. La bebida se toma con una pajita. El último trago con el chorro de aceite de pipas de calabaza convierte la bebida en la "mamba negra".

Fuente de la receta: Peter Tichatschek / Foto: Pixelmaker.at