Cocktail Canchanchara

Il più vecchio cocktail proveniente da Cuba, sembra risalire al tempo della guerra dei dieci anni

quando i cubani combattevano per l'indipendenza dagli spagnoli. Doveva essere una bevanda curativa e molto probabilmente servita calda, preparata con ingredienti facilmente accessibili, come la canna da zucchero, il lime e il miele. Molto simile al Daiquiri.

All Day

Drink Nuova Era

Alcolico

Ingredienti per 1 Cocktail

- 6 cl Rum bianco
- 1,5 cl Succo di lime
- 1,5 cl Sciroppo di miele
- 5 cl Soda water (acqua gassata)
- Guarnizione: uno spicchio di lime

Come si prepara il Cocktail Canchanchara:

1. Metti il rum, il succo di lime e lo sciroppo di miele in uno shaker con ghiaccio e shakera
2. Filtra in un bicchiere tumbler tondo con ghiaccio
3. Riempi con acqua gassata e decora con uno spicchio di lime