

# Bloody Mary ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Naranja:** 1/2 Taza

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Pepino:** 1 Unidad

**Sal:** Una pizca

**Tomates redondos:** 6 Unidades

**Salsa Inglesa:** 1 cdita.

**Vodka:** 1 Tazas

**Aceite De Oliva:**

**Tabasco:** Unas gotas

**Pimienta:** Una pizca

**Apio:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

### Procedimiento

- En una asadera coloque los tomates con piel rociados con aceite de oliva, lleve al horno a una temperatura de 180°C hasta que estén dorados
- Retire del horno y procese.
- Corte el pepino longitudinalmente con cáscara

### Armado

- En una jarra de vidrio coloque el *tomate* procesado, añada hielo, sal, el *jugo de limón*, el *jugo de naranja*, el vodka, la salsa inglesa, el tabasco y la pimienta, mezcle.

### Presentación

- En un vaso coloque lonjas de pepino y rama de *apio*, vierta la mezcla del *tomate*, añada unas gotas de aceite de oliva.