Jarra de Vermouth Bianco con pepinos



Ingredientes

Agua tónica: Cantidad necesaria
Pepinos:
Vermouth blanco: 750 cc

Preparación de la Receta

- Corte 2 pepinos en láminas finas y en diagonal para que se vean más largas.
- Coloque en la jarra 750ml de vermouth bianco –el contenido equivalente a una botella- y el pepino ya cortado.
- El vermouth bianco es dulce y transparente, y tiene notas terrosas como las del pepino.
- Deje reposar la bebida en la nevera por lo menos una hora
- Pero si por algún motivo la preparación lleva enfriándose un período superior a las doce horas, recuerde retirar las rodajas de pepino para evitar que confieran un sabor amargo al trago.
- De lo contrario, también despedirá una pelusa que terminará afectando la apariencia del cóctel.
- Sirva la preparación en una copa de vino blanco con 3 rocas de hielo.
- Complete el trago con agua tónica y decórelo con una *rodaja* de pepino.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jarra-de-vermouth-bianco-con-pepinos