

# Manhattan



## Ingredientes

**Cerezas al marraschino:** Cantidad necesaria

**Vermouth Rosso:** 25 cc

**Naranja:** Unidades

**Bitter Angostura:**

**Rye Whisky:** 60 cc

## Preparación de la Receta

- Veamos cómo se logra su preparación En un vaso mezclador o de composición, coloque 4 piedras grandes de hielo.
- Enjuáguelas con agua y luego, descarte el agua
- Colocar 2 ó 3 golpes de angostura bitter, 60ml de Rye whisky y 25ml de vermouth rosso.
- Refrescar la mezcla por aproximadamente 40 segundos
- Colar en una copa cóctel antigua y decorar con piel de *naranja*.
- También se puede decorar con cerezas al maraschino, es decir, cerezas maceradas en *licor* de maraschino.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/manhattan>