# Old Fashioned



## Ingredientes

**Terrones de azúcar**: Unidades
**Piel de naranja**: Cantidad necesaria
**Whisky bourbon**: 50 Ml.
**Bitter Angostura**: Gotas
**Cerezas**: Cantidad necesaria
**Hielo**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En un vaso de whisky u Old Fashioned, coloque un terrón de azúcar previamente embebido en bitter angostura
- Si no cuenta con terrones de azúcar puede sustituirlos por una cucharada de azúcar granulada y sería suficiente con sólo agregar 3 golpes de angostura
- Logrará la consistencia de una melaza en el fondo del vaso para luego repartirla con movimientos suaves por las paredes del vaso
- Agregue 50ml de bourbon o rye whisky
- Y con la parte trasera de una cuchara, disuelva el azúcar
- Agregue 2 ó 3 rocas de hielo cristalinas y de buen tamaño
- Revuelva y para terminar, decore el trago con una piel de *naranja* Y con una *cereza*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/old-fashioned**