

## Sazerac



## Ingredientes

Cognac: 50 cc Absenta: 1 cdita.

**Limon**: **Peychaud's bitter**: 3 o 4 golpes

## Preparación de la Receta

- Utilice un vaso old fashioned pequeño o un vaso coquetier previamente refrescado, coloque la medida de absenta, sólo 1 cucharada de té.
- Pinte las paredes del vaso, es decir, coloque la absenta y mueva el vaso de manera circular para que la absenta vaya como pintando las paredes interiores del vaso.
- Luego, descarte el exceso de absenta.
- En una coctelera con hielo batir 50 ml de cognac (bourbon o Rye whisky) y 3 ó 4 golpes de peychaud's bitter.
- Sólo resta colar la preparación sobre el vaso y decorar con un twist de *limón*.
- Quite la parte blanca de la piel del cítrico, y retuerza la piel sobre el trago para obtener sus aceites

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/sazerac