

## Diablillo

Quise incluir el Diablillo en este libro porque se trata de un gran desconocido que me gustar.a dar a conocer. Es una receta sencilla en la que juego a sustituir la cerveza de jengibre (ginger beer) original por una que preparo a mi gusto directamente en el cóctel, utilizando ingredientes naturales.

Sabiendo que el ginger beer se compone básicamente de jengibre, un cítrico, un azúcar, agua y carbónico (ya sea producto de la fermentación o añadido), podemos adaptar la receta a lo que nosotros queramos, con los medios de los que disponemos.



### Receta:

- 50 ml de Tequila Espinoza Reposado 38° (100% agave)
- 15 ml de Crème de Cassis Merlet (licor de grosella)
- 30 ml de sirope de jengibre especiado\*
- 21 ml de zumo de lima
- 45 ml de agua Perrier
- Madera de roble aromatizada con agua de jengibre\*\*
- Jengibre confitado ahumado
- Crème de Cassis texturizada

### Preparación del cóctel:

Enfriamos el vaso con hielo roto bastante grande, descartamos el agua que se genere y completamos con más hielo.

Ahumamos el hielo con serrín aromatizado con agua de jengibre.

Mezclamos los demás ingredientes en una jarra.

Decoramos con jengibre confitado ahumado y Crème de Cassis texturizada.

### Puesta en escena

Presentamos la jarra y el vaso con el humo y la decoración en una bandeja y servimos delante del cliente para que salga el humo y aromatice el espacio.

Cóctel creado por:

*Javier Caballero*  
Liquid Experience