

African chai

Cóctel creado para Perrier (mayo del 2015)

Con esta receta quería jugar con sabores africanos y con una de las bebidas que más me gusta el te chai. Para conseguirlo fusione una infusión, que no es un té, como es el Rooiboss, con una fruta típica africana como el tamarindo y por otro lado añado un sirope de te chai. Todo esto con el punto fresco y chispeante del agua Perrier



Receta:

70 ml de te roiboss.
45ml de agua de tamarindo.
30ml de sirope chai.
10ml de zumo de Lima*
Top Perrier
Canela.
Anís estrellado.

Preparación del cóctel:

Mezclamos bien los ingredientes en un vaso con hielo picado. Completamos con hielo picado de ser necesario. Si buscamos una bebida más larga y refrescante añadiremos ahora el agua Perrier. Acabamos con la canela y el anís estrellado que quemaremos para conseguir una notas aromáticas muy interesantes.

*"Le añadiremos la lima sí le queremos dar un punto más ácido, al colar el tamarindo pierde un poco de acidez"