

# El Presidente

Toplam 5 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

1 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 1/10

El Presidente, rom ve vermutu narenciye dokunuşuyla buluşturarak net, aromatik ve zarif bir Küba kokteyli çıkarır.

## Malzemeler

- 45 ml Beyaz rom
- 25 ml Kuru vermut
- 10 ml Portakal likörü
- 1 su bardağı Buz

## Yapılış

1. Karıştırmaya bardağına beyaz rom, kuru vermut ve portakal likörünü al.
2. Buzu ekleyip karıştırmayı 15 saniye soğuyana kadar çevirin.
3. İçeceği soğuk kokteyl bardağına süzün.
4. Kokteyli bekletmeden soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Buzu çok eritmeden karıştırmaya gücü korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğutulmuş kokteyl kadehinde, portakal kabuğuyla çok soğuk servis edin.