

SAGARTEKA SL

Algunos cocteles

- SIDRIA (4 personas)

1 botella de sagardoa, 5 cl de limon, 10 cl de zumo de naranja, 10 cl de Calvados, manzanas, naranjas, cerezas y 2 cucharitas de azucar

Pelar y cortar las manzanas y las naranjas en trozos. Colocar en una copa todos los ingredientes. Añadir el azucar y dejar en la nevera durante 2 horas. Servir muy fresco en grandes vasos.

- SUEÑO EXTRAÑO

Para 1 vaso : 9 cl de sagardoa - 1,5 cl de licor de mora . 2 cl de licor de plátano - 1,5 cl de gin (desarrolla el sabor de los demás ingredientes).

Verter el licor de mora en el vaso, luego de manera muy delicada con un cucharita, echar la crema de plátano, este no debe mezclarse con el licor de mora. Hacer lo mismo con la sagardoa y para el gin. Terminar decorando con una guinda y una hoja de menta. Este coctel se toma fresco y se presenta con los tres colores superpuestos.



- COSTA DE FLORES (2 personas)

6 cl de Grand Marnier, 2 cl de jarabe de fresa, 12 cl de sagardoa.

Verter directamente un vaso los ingredientes en un vaso. Mezclar y servir muy fresco.

- SUNSHINE NORMANDY (2 personas)

2 cl de Calvados, 2 cl de Soho, 4 cl de Abricot Brandy,
12 cl de sagardoa

Mezclar el Calvados, le Soho y el Abricot Brandy en un vaso grande. Añadir la sagardoa muy fresca.