

# BLOODY MARY CON ESPUMA DE SAL MARINA CON CARBÓN VEGETAL

BRAS  
DEL  
PORT  
Recetas DESDE 1900



Bebida



1 persona



5 minutos



Dificultad baja

## ELABORACIÓN

1. Comenzamos echando en un vaso grande una buena cantidad de cubitos de hielo.
2. Vertemos el vodka, controlando la cantidad para que no nos quede demasiado fuerte, y continuamos echando el zumo de limón, la sal marina Bras del Port Eco, la pimienta, la salsa Worcestershire y el Tabasco.
3. Mezclamos todo bien utilizando una varilla o una cuchara alargada y rellenamos el vaso con zumo de tomate.
4. Elegimos un vaso ancho o de tubo que decoraremos y decoramos el borde con la Espuma de Sal Marina con Carbón Vegetal Bras del Port.
5. Añadimos un trozo de apio y una rodajita de limón y servimos frío.

### Ingredientes (1 persona):

- Cubitos de hielo
- 40 ml de vodka
- 150 ml de zumo de tomate
- 15 ml de zumo de limón
- Un chorrito de salsa Worcestershire (o salsa Perrins)
- Dos gotitas de Tabasco
- Pimienta negra recién molida
- Sal marina fina Bras del Port Eco
- Espuma de Sal Marina con Carbón Vegetal Bras del Port