

East India Negroni Cóctel

De la mano de **Paul Sanguinetti** y [Lustau](#), nos llega una sugerente receta de cóctel elaborada a partir del **Lustau East India Solera**.

Este vino singular, de color caoba oscuro e intenso aroma de fruta madura, moca, cacao y tofe; se presenta muy complejo en el paladar, con limpia acidez. Sabor a pasas, nueces y naranja caramelizada.

Su crianza rememora la de aquellos vinos que cruzaban los océanos en el s. XVII hacia las colonias y volvían a los puertos europeos con una mayor complejidad y sedosidad.

Elaborado a partir de Oloroso y Pedro Ximénez; tras envejecer por separado en sus respectivas soleras durante 12 años, los dos vinos se combinan para volver a envejecer en una Solera de 45 botas ubicada en la Sacristía de la bodega.

Ingredientes:

- Hielo 3 cl de Lustau East India Solera
- 2,5 cl de Campari
- 3,5 cl Banks 5 Island Rum
- Piel de naranja

Elaboración:

Paul Sanguinetti (Bartender, Sommelier en **Normandie Club – Los Ángeles**), es el cofundador de No Scruples, LLC, un colectivo de élite de bartenders con énfasis en la educación. Tiene más de 16 años de experiencia en hotelería, incluido el trabajo como chef, sumiller y director de bebidas y alimentos para **Patina Restaurant Group**, con sede en Los Ángeles y Nueva York. Actualmente es un barman activo y consultor para bares en **Los Ángeles**, incluido **The Normandie Club** y el reconocido **The Edmon**.