

Barrel's Day By Junior Cóctel

De la mano de **Junior Báez** ([Junior Cóctel](#)), nos llega la receta de cóctel con historia, dispuesto a despertar paladares.

El [Barrel's Day](#) fue creado para dar la bienvenida de los comensales a los eventos gastronómicos de Canariasgourmet!. Para ello Junior Cóctel, haciendo uso de su creatividad, utilizó los colores del primer logotipo del periódico especializado.

Con el tiempo, y manteniendo la filosofía de Junior Cóctel que, entiende las recetas como algo vivo, el cóctel de Canariasgourmet! evolucionó y se transformó en **Barrel's Day**. Hoy día representa la imagen de [La Vieja Licorería](#).

Barrel's Day By Junior Cóctel

Ingredientes:

- 3 cl de Whisky (sugiero un Ardberg o un Lagavulin 16, whiskies con cuerpo, potentes y notas ahumadas)
- 2 cl de licor de Vainilla de La Vieja Licorería
- 1cl de licor de Canela de La Vieja Licorería
- 1 cl de Curaçao azul
- 4 cl de zumo de piña natural
- 8 cl de zumo de naranja natural

Mezclamos todos los ingredientes en una coctelera Boston con bastante hielo y agitamos con fuerza. Servimos en vaso alto con hielo.

Nota:

Para obtener el color rojo (verde y rojo de **Canariasgourmet!**) y a la vez un sabor que ligará a la perfección, mezclamos un licor de fresa de La Vieja Licorería con un puré casero que filtramos muy bien para dejarlo limpio a la vista y al paladar. De adorno la esencia y la piel de una naranja y unas

grosellas que, si las mojamos en el cóctel iestán riquísimas!

Sobre Junior Báez (Junior Cóctel)



Junior Báez es un bartender canario con un amplio sentido creativo que, cuenta con una amplia experiencia trabajando de la mano con los mejores chefs del panorama nacional y marcas de licores. Actualmente se desempeña en el área de asesorías y mezclas en los bares de Madrid. Su proyecto, **Junior Cóctel**, nació para llevar la coctelería de autor a cualquier evento, asesorías, formación... www.juniorcoctel.com/