EL REBOST DE CAN UEP (PGM 62)

CÒCTELS BALEARS

"ES VERDET DE MAÓ"

- Dues parts de gin
- Dues parts de suc de llimona natural
- Una part de vermut blanc
- I tres cops de menta

- Mesclam, dedins la coctelera: glaçons, 2 parts de gin, 2 de suc de llimona natural, 1 part de vermut blanc i 3 gotes de menta. Agitem bé i, a continuació, colam la mescla i la servim en una copa de vermut amb la vora gebrada amb sucre i menta.

"A LA FRESCA D'EIVISSA"

- 3 parts d'herbes eivissenques
- 2 parts de suc de llimona natural
- 1 part de menta

- Mesclam, dedins el mesurador: gel, 3 parts d'herbes eivissenques, 2 de suc de llimona natural i 1 part de menta. Ho remenam tot bé amb una cullera de bar i, a continuació, colam la mescla i la servim en un tassó de glop curt amb canyetes.

"OR DE MALLORCA"

- 2 parts d'oli d'oliva verge
- 2 parts de suc de pera natural
- 1 part d'herbes dolces mallorquines

- Ficam 6 glaçons de gel dedins una picadora i els picam una mica. A continuació, dedins la mateixa picadora hi afegim: 2 parts d'oli d'oliva verge, 2 de suc de pera natural i una d'herbes dolces mallorquines. Ho picam tot junt durant 10 segons i, a continuació, ho colam i ho servim dedins una copa de fantasia que coronam amb un pinxo d'olives variades.

"CREMA DE PALO"

- 2 parts de palo
- 1 part de licor de taronja
- 1 raig de crema de llet

- Mesclam, dedins la coctelera: gel, 2 parts de palo, 1 de licor de taronja i 1 raig de nata líquida. Agitam bé la barreja i, a continuació, la colam i servim en un copa de vermut gebrada amb sucre i licor de cacau i l'acompanyam amb una branca de canyella.