

BLOODY MARY DEFUMADO

INGREDIENTES

4 tomates maduros e firmes para o suco defumado

4 dashes de molho inglês (Dash é uma medida usada em coquetelaria e que se assemelha ao fio, usado com azeite)

2 dashes de molho de pimenta

2 pitadas de sal

2 pitadas de pimenta-do-reino moída na hora

2 dashes de suco de limão puro

100 ml de vodca (2 doses, a gosto do freguês)

2 talos de aipo (não usei)

MODO DE PREPARO

Comece tostando os tomates na boca do fogão até ficarem com a pele bem preta. Coloque-os em um pote e tampe para abafar. Quando esfriar, retire toda a pele e bata no liquidificador. Os tomates soltarão um caldo vermelho escuro no fundo do pote, coe esse caldo e use, ele reforçará sabor defumado.

Reserve o suco e comece a montar o drinque. Em um copo longo com gelo coloque 1 dashe de molho inglês e 1 de molho de pimenta. Encha o copo até pouco mais que a metade de suco de tomate. Acrescente 1 dashe de suco de limão. Coloque a vodca, tempere com sal e pimenta-do-reino e mexa bem. Eu troquei o salsão por brotos de manjerição. Ficou ótimo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31749-bloody-mary-defumado.html>