

Cómo preparar el cóctel con cerveza Golden Identity

Ingredientes

Entrar en el [Milano](#) es como hacer un viaje en el tiempo hasta la era dorada del jazz: sofás rojos, luces tenues, camareros vestidos de blanco y casi todos los días del año a partir de las 20 h la mejor música en directo, ya sea jazz, swing o blues. Nos hallamos en un paraíso para sibaritas donde saborear una gran variedad de cócteles preparados por unos *bartenders* que son maestros de ese arte. Entre los daiquiris, el de fresa -de una textura suave que recuerda el *frappé*-, el clásico, el de mango, de coco o de maracuyá. Calidad, presentación cuidada y, ya que el arte de la coctelería está llegando cada vez más a nuevos públicos, **cócteles de cerveza**, excelente puerta de entrada a este universo de sabores por su frescura e intensidad. Uno de estos cócteles de cerveza es el **Golden Identity**, cuya preparación, finalizada con cerveza **Estrella Damm Inedit**, os ofrecemos aquí de la mano de la directora del Milano Coctail-Bar de Barcelona, **Yainida Prado**.

PREPARACIÓN - 2 cl. Gold Label Reserve - 1,5 cl Noilly Prat Ambre - 1 cl Sirope de Flor de Saúco - 2 dash de semillas de cilantro macerado durante dos días en alcohol neutro - 1 cl Zumo de lima fresca - Terminado con cerveza Estrella Damm Inedit - Decorado con piel de naranja y twist de lima sobre azúcar de oro