

## Old Fashioned ponche



Preparado para muchos, con un toque personal.

Ya sea para las grandes reuniones o aunque sea un solo trago, añade un toque personal a tu Old Fashioned y aromatiza el azúcar o el destilado. Aquí tienes una manera de preparar una versión afrutada y herbácea.

### Ingredients:

50 ml Havana 7 infundido por vaso  
1 golpe de Orange Bitters por vaso  
2 cucharaditas de azúcar por vaso  
1 twist de naranja por vaso  
30 Cubitos de hielo

### Steps:

1. Para preparar la infusión, verter la mitad de la botella de Havana 7 en una jarra con tapa o un termo. Añadir 250 g de albaricoques secos partidos en dos, 2 cucharadas de azúcar y 5 vainas de cardamomo machadas. Dejar infundir los sabores durante 24 horas y colar en una botella de vidrio.
2. Disolver el azúcar y los bitters con el Havana 7 infundido en un vaso bajo.
3. Llenar el vaso de hielo y remover unos 30 segundos.
4. Adornar con el twist de naranja y... ¡salud!