

# NA COZINHA



## Saberes e Sabores da Escola de Hotelaria de Fátima

### OLIVE OIL SOUR

É uma variação do Whiskey Sour, mas com uma base de gin utilizando a técnica de fat-wash com azeite.

#### Parte 1 – Fat-Wash (o passo essencial)

##### Proporção base

- 70 cl gin
- 5 cl azeite virgem extra suave

##### Processo

1. Misturar gin + azeite.
2. Repousar 3–4 horas à temperatura ambiente.
3. Levar ao congelador até a gordura solidificar.
4. Retirar a placa sólida.
5. Filtrar (filtro café ou superbagg).

##### Resultado:

Gin aromatizado, sem gordura visível, com textura mais redonda.

#### Parte 2 – Receita (1 dose)

- 5 cl gin lavado
- 2 cl sumo limão fresco
- 1 quarto de limão macerado no copo
- 1,5 cl xarope simples

- Decorar com rosmaninho

##### Técnica

Adicionar gelo

Shake vigoroso 12–15 segundos

Double strain

Servir em taça cocktail fria

