

Il cocktail **Tequila sunrise** (sole nascente), è un **long drink** dissetante e alcolico, che può essere consumato a tutte le ore.

Ha una **base alcolica di Tequila** (distillato dell'agave, pianta messicana) alla quale va aggiunto **succo di arancia bionda** e per ultimo, uno spruzzo di **sciropo di granatina**, che crea l'effetto cromatico dell'alba. Il **Tequila sunrise** è un cocktail che nasce negli **anni '50 in Messico**, e viene creato al fine di accogliere e dare il benvenuto ai turisti che arrivavano nelle allora nascenti **Cancun e Acapulco**.

### Ingredienti

**Arance succo** 6/10 **sciropo di granatina** 1/10 **Tequila bianca** 3/10

### Preparazione:

Il **bicchiere** dove preparare il **Tequila sunrise** può essere un **tumbler alto** o qualsiasi bicchiere allungato e capiente da **long drink**: mettete direttamente nel bicchiere dei  **cubetti di ghiaccio**, **3/10 di Tequila**, **6/10 di succo filtrato di arancia bionda** e mescolate.

Aggiungete (senza mescolare) uno **spruzzo (1/10) di sciropo di granatina**, che essendo più pesante del succo d'arancia, si depositerà pian piano sul fondo del bicchiere, producendo l'effetto alba (sunrise appunto).

### Consiglio:

Quando il **Tequila sunrise** sarà pronto, **decorate il bicchiere** con una **fetta di arancia**, una **ciliegina al maraschino** e servite con **cannucce lunghe**.

