

Cóctel con licor de polen de eneldo y pomelo Sous Vide

Autor: Alex Kratena
Tiempo de cocción: 1 hour



Ingredientes

Licor de polen de eneldo y pomelo (infusión Sous Vide):

500 g de licor de pomelo
5 g de polen de eneldo

Cóctel:

50 ml de Pisco
15 ml de Fino de Jerez
15 ml de licor de polen de eneldo y pomelo
1 gota de Peychaud's Bitters
1 trozo de Wakamo
1 trozo de corteza de pomelo

Preparación

Licor de polen de eneldo y pomelo (infusión Sous Vide):

Envase todos los ingredientes en una bolsa al vacío. Cueza todos los ingredientes Sous Vide a 55 °C durante 1 hora al baño maría de **fusionchef**. Deje enfriar la mezcla y, a continuación, abra la bolsa y cuele el contenido utilizando un filtro de café. Consérvelo en una botella o recipiente hermético.

Cóctel:

Combine todos los ingredientes en un vaso mezclador y agítelo con hielo hasta que el cóctel esté frío y líquido. Sírvalo en vasos fríos y decorados con Aromatizar con corteza de pomelo.

Copa: Martini

Método: agitar

Decoración: Wakamo

Esta receta ha sido amablemente proporcionada por Alex Kratena.