

Coffee Crusta. Infusión Coffee Rum Sous Vide

Autor: Andreas Till

Tiempo de cocción: 8 minutos



Ingredientes

Infusión Coffee Rum (Sous Vide):

6 granos de café (arábica)
½ cáscara de naranja
½ cáscara de lima
1 clavo
500 ml de El Dorado Rum 12y

Cóctel:

5 cl de Coffee Rum
1 cl de Dubonnet
2 cl de Cocchi Vermouth di Torino
1 toque de Fee Brother's Orange Bitters
1 toque de Angostura Bitters
1 cl Pierre Ferrand Dry Curaçao
½ cl de zumo de lima fresco

Decoración:

Cáscaras de naranja

Preparación

Infusión Coffee Rum (Sous Vide):

Envase al vacío todos los ingredientes en la bolsa y cuézalos a 60 °C durante 8 minutos al baño maría Sous Vide. Después, enfríe la rum en un baño de hielo y fíltrela con un filtro de papel.

Cóctel:

Ponga todos los ingredientes en un vaso mezclador con cubitos de hielo, remuévalo hasta que esté frío y cuélelo en una copa balón con cubitos de hielo y borde azucarado. Para ello, humedezca al borde de la copa con un gajo de naranja y gire la boca abajo sobre azúcar de caña blanco. Exprima por encima una cáscara de naranja y póngala en la copa.

Esta receta es cortesía de Andreas Till.