

Autor: Boris Gröner



Ingredientes

Esencia de cilantro (sous vide):

50 g de semillas de cilantro
100 g de alcohol neutro, 62 % de alcohol por volumen

Cordial de naranja sanguina (sous vide):

638 g de zumo de naranja sanguina
615 g de azúcar
5 g de sal marina

Acid Apple:

950 g de zumo de manzana claro
30 g de ácido málico
20 g de ácido cítrico

Cóctel:

0,5 ml de esencia de cilantro
30 ml de cordial de naranja sanguina
30 ml de Acid Apple
20 ml de mezcal
19,5 ml de tequila
10 ml de Cointreau
10 ml de Bénédictine
50 ml de lambrusco

Preparación

Esencia de cilantro (sous vide):

Tueste las semillas de cilantro en la sartén durante 15 minutos a fuego medio. Tritúrelas en el molinillo y cocínelas sous vide junto con el alcohol neutro a 75 °C en el baño maría de **fusionchef** durante 30 minutos. Enfríelas en un baño de hielo y fíltrelas.

Cordial de naranja sanguina (sous vide):

Mezcle el zumo de naranja sanguina, el azúcar y la sal marina y envase al vacío. Cocine sous vide en el baño maría de **fusionchef** a 65 °C durante 15 minutos. Enfríe en un baño de hielo.

Acid Apple:

Mezcle el zumo de manzana con el ácido málico y el ácido cítrico. Remueva hasta que los ácidos se disuelvan y enváselo.

Cóctel:

Mezcle la esencia de cilantro, el cordial de naranja sanguina, el Acid Apple, el mezcal, el tequila, el Cointreau, el Bénédictine y el vino Lambrusco.

Boris Gröner ha tenido la amabilidad de compartir esta receta con nosotros.