

Georgia Mint Julep con infusión Mint Bourbon Sous Vide

Autor: Andreas Till

Tiempo de cocción: 10 minutos



Ingredientes

Mint Bourbon (infusión Sous Vide):

5 ramilletes de hierbabuena
½ cáscara de una lima
2 rodajas de paraguaya
500 ml de Wild Turkey 101

Cóctel:

5 cl de Mint Bourbon
3 cl de agua azucarada (1:1)
1 ramillete de hierbabuena
1 cl de Pierre Ferrand Dry Curaçao
½ . cl de zumo de lima fresco

Decoración:

Ramillete de hierbabuena

Preparación

Mint Bourbon (infusión Sous Vide):

Envase al vacío todos los ingredientes en la bolsa y cuézalos a 50 °C durante 10 minutos al baño maría de *fusionchef*.
Después, enfríe la infusión en un baño de hielo y fíltrela con un filtro de papel

Cóctel:

Ponga todos los ingredientes en un vaso plateado (o vaso de cóctel) con hielo picado y remueva bastante tiempo hasta que esté frío (lo ideal es que el hielo se quede pegado en el exterior del vaso).
Vuelva a rellenar con hielo picado.
Decore con un ramillete de menta y póngale una pajita.

Esta receta es cortesía de Andreas Till.