

# Lemon Grass con infusión Kafir Lime Gin Sous Vide

**Autor:** Andreas Till

**Tiempo de cocción:** 8 minutos



## Ingredientes

### Lemon Grass con infusión Kafir Lime Gin (Sous Vide):

1 tallo de hierbaluisa (aplastada con el lateral del cuchillo)

1 cáscara entera de limón

3 hojas de lima kafir (frescas o congeladas)

500 ml de London Dry Gin (p. ej. Beefeater 24, Broker's)

### Cóctel:

5 cl de Lemon Grass con Kafir Lime Gin

1 cl de Lillet Blanc

1 toque de Fee Brother's Orange Bitters

1 toque de Angostura Bitters

### Decoración:

Cáscaras de limón

## Preparación

### Lemon Grass con infusión Kafir Lime Gin (Sous Vide):

Envase al vacío todos los ingredientes en la bolsa y cuézalos a 60 °C en el baño maría de la **fusionchef** durante 8 minutos. Después, enfríe la ginebra 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 de Martini. Exprima por encima una cáscara de limón y póngala en la copa.

Esta receta es cortesía de Andreas Till.