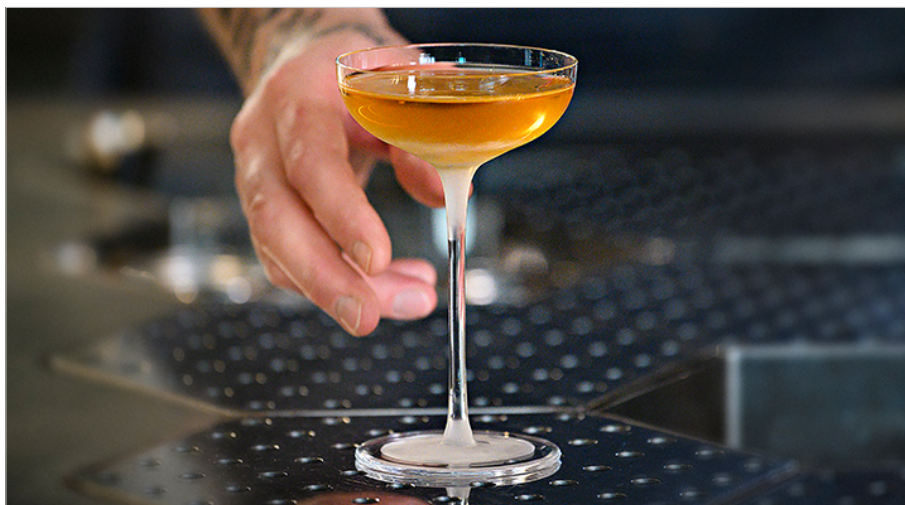


# Manhattan de albaricoque Sous Vide

**Autor:** Alex Kratena



## Ingredientes

### Manhattan de albaricoque (Sous Vide):

500 ml de whiskey Rye  
150 ml de vermú seco  
150 ml de vermú rosso  
200 ml de agua filtrada  
300 g de albaricoques secos  
10 ml de Peychaud's Bitters

Vaso: copa coupé

Método: viértalo en un vaso frío

## Preparación

### Manhattan de albaricoque (Sous Vide):

Envase todos los ingredientes al vacío y cocínelos con *fusionchef* a 55 °C durante 6 horas. Deje que se enfríe y cuélelo usando papel de filtro.

Antes de servir, déjelo en una botella dentro de la nevera durante mínimo 2 horas a -2 °C o a -4 °C en el congelador.

Vierta 80 ml del Manhattan de albaricoque en un vaso frío y sirva.

Receta proporcionada amablemente por Alex Kratena.