

Autor: Alex Kratena



Ingredientes

Infusión de algarroba (Sous Vide):

450 ml de whisky Rittenhouse Rye
250 ml de Martini Rosso
10 chorritos de amargo de angostura
10 chorritos de amargo de naranja
10 cáscaras de naranja
200 g de vaina de algarroba

Cóctel:

70 ml de infusión de algarroba
10 cáscaras de naranja

Vaso: copa coupé

Método: remover

Decoración: cáscara de naranja

Hielo: se sirve sin hielo

Cantidad de bebidas: 10

Preparación

Infusión de algarroba (Sous Vide):

Mezcle todos los ingredientes con la algarroba y envase al vacío. Cueza al vacío en el baño maría de **fusionchef** a 85 °C durante 30 minutos; a continuación, deje enfriar y cuele el líquido utilizando una Superbag.

Cóctel:

Remueva los 70 milímetros de la infusión con hielo hasta que el cóctel se enfríe y quede fluido. Cuele la mezcla dejando que caiga en el interior de una copa coupé y aromatice con la cáscara de naranja; después, retire la cáscara y sirva.

Receta proporcionada amablemente por Alex Kratena.