

# Martini de aceituna y abeto

## Douglas Sous Vide

**Autor:** Alex Kratena



### Ingredientes

**Base de aceitunas (Sous Vide):**

80 g de aceitunas Gordal  
350 ml de ginebra Hepple  
100 ml de licor (Charlene McGee de Empirical Spirits)

**Cóctel:**

200 ml de vermú Noilly Prat seco  
45 ml de la base de aceitunas  
10 chorritos de amargo de pomelo

**Aderezo:**

10 cáscaras de limón

**Vaso:** copa coupé

**Método:** remover

**Decoración:** cáscara de limón

**Hielo:** se sirve sin hielo

**Cantidad de bebidas:** 10

### Preparación

**Base de aceitunas (Sous Vide):**

Pique las aceitunas y enváselas al vacío junto con la ginebra y el licor. Cueza al vacío en el baño maría de **fusionchef** a 55 °C durante 60 minutos; deje enfriar y cuele el líquido. Deje la mezcla en el congelador a -18 °C durante cinco horas. Cuele el líquido utilizando un filtro de café.

**Cóctel:**

Mezcle 20 ml de vermú con 45 ml de la base de aceitunas y añada el amargo de pomelo. Remueva 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 limón; después, retire la cáscara y sirva.

Alex Kratena ha sido tan amable de compartir esta receta con nosotros.