Mojito infusionado Sous Vide

Autor: Elizabeth Kearney
Tiempo de cocción: 4 hours

Ingredientes

750 ml de ron
4 tallos de hierbaluisa de intensidad moderada
4 hojas de lima kafir
1 cáscara de lima rallada
El zumo de 1 lima
3 tallos medianos de hojas de hierbabuena frescas
Club Soda

Preparación

Ponga todos los ingredientes en una bolsa de vacío Sous Vide y ciérrela con la menor cantidad de aire que sea posible. Cuézalo a 57 °C durante 4 horas al baño maría Sous Vide de ***fusionchef***.
Retírelo y deje que se enfríe. Preferentemente, métalo en el frigorífico.

Consejo:
Mojito «asiático»:
Vierta 44 ml de ron aromatizado en un vaso con hielo y rellénelo con Club Soda. Aderece con un ramillete de hierbabuena, un pedazo de lima y un tallo de hierbaluisa. ¡Servir y disfrutar!

Fotografía: © Paulista / Fotolia.com