

# Mule de vodka especiado y manzana sous vide

**Autor:** Fabian Vandrey



## Ingredientes

### Vodka especiado (Sous Vide):

250 ml de Absolut Vodka  
10 g de mezcla de especias Arabian Nights de Spirit of Spice  
1 cucharada de cóctel de canela  
4 rodajas de manzana  
mantequilla derretida para pasar por la sartén

### Cóctel:

4,5 cl de Mastic Tears Lemon  
1 cl de vodka especiado  
4 cl de zumo de manzana sin filtrar  
2 cl de zumo de limón  
0,1 l de Djahé (limonada de jengibre)  
Chips de manzana para decorar

## Preparación

### Vodka especiado (Sous Vide):

Pase por la sartén las rodajas de manzana con la mantequilla derretida durante 20 segundos, retírelas y deje que se enfrien un poco. Enváselas al vacío junto con el vodka, la mezcla de especias y 2 g de canela. Cocínelo a 70 °C durante 30 minutos en el baño de agua Sous Vide de **fusionchef**. A continuación, baje la temperatura utilizando agua con cubitos de hielo.

### Cóctel:

Agite brevemente todos los ingredientes con un poco de hielo —incluida la limonada de jengibre— y filtre todo vertiendo el contenido en un vaso de tubo. Rellene con la limonada y decore con las chips de manzana

Fabian Vandrey ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.