

**Autor:** Alex Kratena



## Ingredientes

### Base de pera Nashi (Sous Vide):

300 g de pera Nashi  
450 ml de whisky Michters Rye  
150 ml de Jerez Oloroso

### Decoración de pera deshidratada:

200 g de pera Nashi  
50 ml de sirope de azúcar simple  
0,5 g de ácido ascórbico  
1 pulverizador

### Cóctel:

45 ml de base de peras Nashi  
150 ml de zumo de limón  
200 ml de melito  
10 chorritos de amargo Peychaud's Bitters

**Vaso:** Tumbler

**Método:** agitado y colado fino

**Decoración:** pera Nashi deshidratada

**Hielo:** se sirve sin hielo

**Cantidad de bebidas:** 10

## Preparación

### Base de pera Nashi (Sous Vide):

Corte la pera en trozos pequeños y envásela al vacío junto con el whisky y el Jerez. Cuezala al vacío en el baño maría de **fusionchef** a 80 °C durante 60 minutos; a continuación, deje enfriar y cuele el líquido utilizando una Superbag.

### Decoración de pera deshidratada:

Distribuya la pera por la fuente del deshidratador y rocíela con el sirope y el ácido ascórbico. Deshidrate la pera durante ocho horas a 56 °C. Aderece y sirva.

### Cóctel:

Ponga la base de 45 ml en la coctelera junto con el zumo de limón, el melito y el amargo Peychaud's Bitters. Agite con hielo hasta que el cóctel se enfríe y quede fluido. Cuele con un trozo de hielo grande dejando caer el líquido en el interior de un vaso Tumbler enfriado; a continuación, decore con la pera deshidratada.

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