

Negroni con tallos de cereza Sous Vide

Autor:



Ingredientes

Negroni con tallos de cereza (sous vide):

300 g de tallos de cereza
250 ml de ginebra
250 ml de Campari
250 ml de vermú
250 ml de agua

Vaso: cubitos de hielo

Método: verter sobre el hielo

Hielo: Cubitos de hielo grandes

Preparación

Negroni con tallos de cereza (sous vide):

Envase al vacío todos los ingredientes y cocínelos sous vide en el baño maría de **fusionchef** a 55 °C durante 8 horas. Déjelos enfriar y tamícelos pasándolos por una Superbag.

Antes de servir, déjelos en una botella cerrada a -2 °C durante al menos 2 horas en la nevera o a -4 °C dentro del compartimento del congelador durante al menos 2 horas.

Vierta 80 ml de Negroni con tallos de cereza sobre hielo y sívalo.

Receta proporcionada amablemente por Alex Kratena.