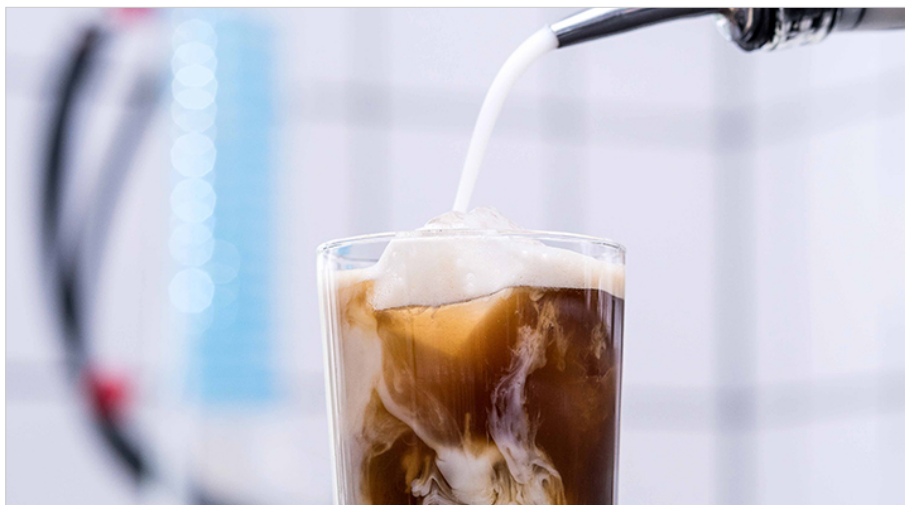


**Autor:** Boris Gröner



## Ingredientes

### **Café Hot & Cold Brew:**

35 g de café molido grueso  
500 g de agua hervida  
35 g de café molido fino  
500 g de agua fría

### **Sirope de cebolla tostada (sous vide):**

315 g de cebollas rojas  
315 g de azúcar blanquilla  
315 g de azúcar moreno  
630 g de agua  
5 g de sal marina

### **Cóctel:**

50 ml de café Hot & Cold Brew  
20 ml de sirope de cebolla tostada  
50 ml de whisky irlandés  
7,5 ml de licor Strega  
7,5 ml de licor Galliano Vanilla  
30 ml de bebida de arroz

## Preparación

### **Café Hot & Cold Brew:**

Vierta agua hirviendo sobre el café molido grueso y fíltrelo. Deje reposar el café molido fino en agua fría durante 2 horas y fíltrelo. Mezcle ambos tipos de café.

### **Sirope de cebolla tostada (sous vide):**

Corte las cebollas por la mitad y dórelas en una sartén durante 5 minutos. Mezcle todos los ingredientes, enváselos al vacío y cocínelos sous vide en el baño maría de **fusionchef** a 80 °C durante 120 minutos. Enfríelos en un baño de hielo y fíltrelos.

### **Cóctel:**

Mezcle el café Hot & Cold Brew, el sirope de cebolla tostada, el whisky irlandés, el licor Strega, el licor Galliano Vanilla y la bebida de arroz.

Boris Gröner ha tenido la amabilidad de compartir esta receta con nosotros.