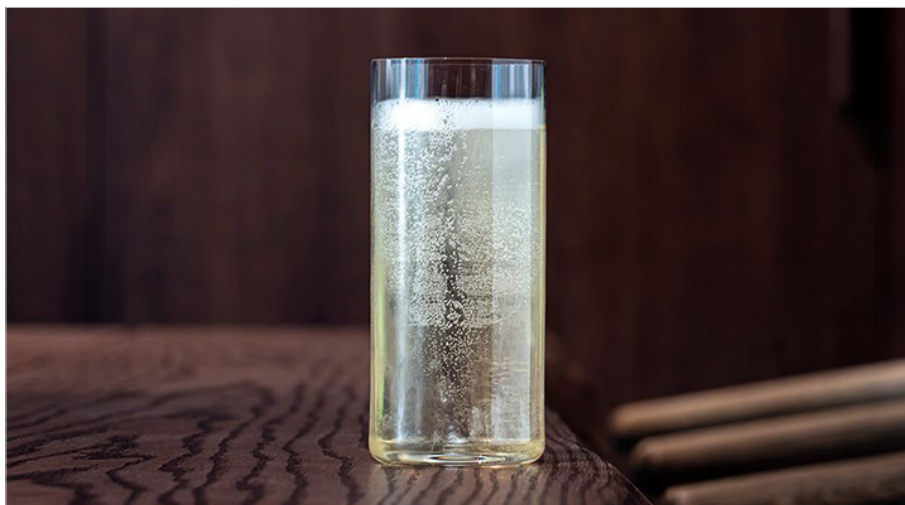


# Vodka con manzana y soda Sous vide

**Autor:** Alex Kratena



## Ingredientes

### **Vodka con manzana y soda (Sous Vide):**

350 ml de vodka  
150 ml de vino de Jerez Tío Pepe  
200 g de azúcar  
100 ml de agua  
10 g de ácido málico  
4 g de ácido cítrico  
150 g de manzanas Renette o similares (a dados)

### **Vodka con manzana y soda:**

80 ml de vodka de manzana  
80 ml de soda  
Cubitos de hielo

Vaso: Copa de balón

Método: Verter sobre los hielos y mezclar

Hielo: Cubitos de hielo grandes

## Preparación

### **Vodka con manzana y soda (Sous Vide):**

Envase todos los ingredientes al vacío y cocínelos con Sous Vide *fusionchef* a 42 °C durante 6 horas. Deje que se enfríe y cuélelo usando papel de filtro.

Antes de servir, déjelo en una botella dentro de la nevera durante mínimo 2 horas a -2 °C en la nevera o a -4 °C en el congelador.

### **Vodka con manzana y soda:**

Vierta el vodka de manzana y la soda sobre los hielos, mezcle y sirva.

Receta proporcionada amablemente por Alex Kratena.