This House is a Circus

Un cóctel de **Mony Bunni** y Lustau.

El Manzanilla Papirosa de Lustau, fuente de inspiración para el cóctel de **Mony Bunni**, está elaborado con la uva Palomino. Es un vino muy seco envejecido bajo velo de flor en Sanlúcar de Barrameda, en un microclima húmedo y con la brisa marina de la desembocadura del río Guadalquivir.

De color amarillo brillante con reflejos dorados. Aromas de camomila, brisa marina y manzana verde, con notas de heno e hinojo. Completamente seca, es ligera, fresca y punzante en el paladar.

> *Papirusa, que significa bella y elegante, era el nombre de la muñeca que Emilio Lustau regaló a la hija de Joaquín Burgos, primer gerente de Bodegas Lustau en los años 40.*

Ingredientes:

- 4,5 cl de Manzanilla Papirosa
- 1,5 cl de zumo de lima
- 2 cl de zumo de pomelo
- 1,5 ml de sirope de almendra
- 2 cl de Arrack
- Hielo

Elaboración:

Cómo elaborar fondo oscuro de ternera

El fondo de ternera oscuro, aunque puede no ser un elemento básico del hogar, es común en las cocinas profesionales de toda Europa y es fundamental para la cocina francesa clásica . Los huesos de ternera contienen más gelatina que los huesos de res, lo que le aporta cuerpo. El caldo resultante está lleno de umami, por lo que es una base ideal para muchos platos.

Las cocinas profesionales tienen la capacidad de producir decenas de litros de fonfo de ternera a la vez y generalmente se reduce a fuego lento durante no menos de doce horas. La receta a continuación se ha adaptado para una cantidad más pequeña y, por lo tanto, solo tomará de 4 a 6 horas para obtener un resultado de alta calidad.

Como se necesitan unas pocas horas para elaborarlo, es una buena idea preparar un gran lote de y congelarlo en porciones para tenerlo siempre a mano.

Huesos

Los huesos más gruesos, como los nudillos, contienen la mayor cantidad de colágeno, que se descompone en gelatina y proporciona cuerpo a nuestro fondo. Deben estar libres de carne y lo más frescos posible; blancos con sangre roja brillante. Generalmente se cortan en pedazos manejables más pequeños.

Asa los huesos durante un buen tiempo para obtener el mayor sabor posible de caramelo tostado. Hay muchos chefs que cubren los huesos con puré de tomate y un poco de aceite de oliva

antes de asarlos para obtener un color más profundo. Asegúrate de desglasar la bandeja para asar con un poco de vino y raspar todos los trozos caramelizados para agregarlos a la olla de caldo, ¡no desperdicie este extra de sabor!

-
-

Verduras y aromáticos

Las verduras que tradicionalmente se utilizan son una mezcla de cebolla, apio, puerro y zanahoria. Las verduras se cortan en rodajas finas, lo que ayuda a extraer el máximo sabor. Puedes caramelizar lentamente en una sartén a medida que los huesos se asan, o si quieres un enfoque un poco más rápido, asa los vegetales en el horno. Si bien los métodos clásicos dicen que una sola rodaja de cebolla quemada puede volver amarga una olla entera de caldo, algunos chefs agregarán cebollas y zanahorias que se han ennegrecido por completo en un lado para obtener un sabor casi ahumado en su caldo.

Se agrega ajo (sin necesidad de pelar), junto con tomillo, granos de pimienta, laurel (fresco o seco) y, en ocasiones, clavo. El puré de tomate se agrega por su sabor a umami y también te ayuda a lograr un color rico y profundo. Por regla general, cuanto más vegetales de alta calidad uses para tu fondo, mayor será el sabor. Dicho esto, guardas las mermas de otras preparaciones (incluso las pieles) pueden ser una buena manera de prevenir el desperdicio de alimentos. Asegúrate que las pieles se hayan lavado primero y combínalas con vegetales frescos.

Agua y condimentos

Nunca pongas sal a un fondo mientras se cocina, ya que se reduce durante tanto tiempo y puede volverse demasiado salado. Como el caldo nunca se usa como un producto independiente, es más seguro dejarlo sin condimentar hasta que se convierta en parte de una salsa o plato terminado.

Usa siempre agua fría, ya que esto ayuda que la grasa y las impurezas suban a la superficie, así será más fácil eliminarlos, lo que le brinda un buen fondo limpio y transparente.

Ingredientes (hace 1 litro de fondo)

- Aceite vegetal
- 3 kg de huesos de ternera picados en trozos
- 2 cebollas, en rodajas finas
- 1 zanahoria, en rodajas finas
- 1 puerro, en rodajas finas
- 1 apio, finamente rebanado
- 1 bulbo de ajo, reducido a la mitad horizontalmente
- 50 g de puré de tomate
- 300 ml de vino tinto, aunque también puedes usar vino blanco o brandy si lo prefieres
- 1 manojo de tomillo
- 3 hojas de laurel
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra
- 1 manitas de cerdo, (opcional) esto le aporta al fondo un cuerpo extra
- 1 hoja de kombu, (opcional) esto le aporta al fondo aún más umami

Elaboración

Precalentar el horno a 200 ° C . Comienza masajeando los huesos con un poco de aceite y tostándolos en el horno durante aproximadamente una hora. Los huesos deberían haber adquirido un color marrón dorado intenso; no tengas miedo de dorarlos mucho, ya que cuanto más oscuro sea el color, más profundo será el sabor, por lo que un poco de carbonización está bien.

En una olla grande, vierte una buena cantidad de aceite y agrega las cebollas, el apio, el puerro, la zanahoria y el ajo (con el corte hacia abajo). Cocina hasta que estén bien caramelizados, unos 15 minutos.
Una vez que las verduras estén bien caramelizadas, agrega las hierbas y especias, el puré de tomate y cocina por otros 5 minutos.

Agrega los huesos asados □□a la olla y desglasa la bandeja con

un poco de vino. Raspa todo el sabor del fondo de la sartén con una cuchara de madera o una espátula. Vierte los deliciosos jugos en la olla de caldo y agregue el resto del vino. Cocinar a fuego lento.

Cuando el vino se haya reducido en tres cuartos, llena la olla con agua fría, lo suficiente como para cubrir los huesos. Como regla general, necesitará aproximadamente el mismo peso de agua que los huesos, solo asegúrate de que los huesos estén completamente sumergidos en líquido. Si los está utilizando, agrega la pata de cerdo y/o la hoja de kombu.

Lleva el caldo a ebullición, retira la espuma y baja el fuego a lento y cocina durante 4 a 6 horas, eliminando regularmente las impurezas. Es importante cocinar lentamente, ya que necesita tiempo para acumular sabor.
Pasado el tiempo de cocción, colar a través de un paño de muselina o un tamiz fino, luego transferir a un recipiente de almacenamiento y dejar enfriar.

Cómo usar el caldo de ternera oscuro en la cocina

El caldo de ternera oscuro se conoce principalmente por su uso en salsas francesas clásicas. Sin embargo, realmente vale la pena hacerlo si tienes tiempo y acceso a los huesos de ternera, ya que transforma cosas como guisos y salsas gracias a su sabor increíblemente intenso. El alto contenido de gelatina en los huesos de ternera le aporta mucho cuerpo, lo que significa que no tienes que usar agentes espesantes alternativos como el roux o la harina de maíz.
Espagnole es una de las ‘salsas madre’ francesas y está hecha de caldo de ternera oscuro. Es la base de muchas de las salsas clásicas como la salsa au poivre (salsa de pimienta), la salsa Bordelaise y la salsa chasseur .
Un caldo reducido a la mitad se conoce como demi-glace y se utiliza como base para muchas salsas clásicas o para usar como caldo concentrado. Reduce aún más el caldo (en un noventa por ciento) y tendrás una ternera glace. Este glaseado a menudo se

almacena en bandejas de cubitos de hielo y se congela, lo que significa que mucho tiempo y esfuerzo pueden producir suficiente stock de concentrado para durar meses.

Barrel's Day By Junior Cóctel

De la mano de **Junior Báez (Junior Cóctel)**, nos llega la receta de cóctel con historia, dispuesto a despertar paladares.

El **Barrel's Day** fue creado para dar la bienvenida de los comensales a los eventos gastronómicos de Canariasgourmet!. Para ello Junior, haciendo uso de su creatividad, utilizó los colores del primer logotipo del periódico especializado.

Con el tiempo, y manteniendo la filosofía de Junior Cóctel que, entiende las recetas como algo vivo, el cóctel de Canariasgourmet! evolucionó y se transformó en **Barrel's Day**. Hoy día representa la imagen de **La Vieja Licorería**.

Ingredientes:

- 3 cl de Whisky (sugiero un Ardberg o un Lagavulin 16, whiskies con cuerpo, potentes y notas ahumadas)
- 2 cl de licor de Vainilla de La Vieja Licorería
- 1cl de licor de Canela de La Vieja Licorería
- 1 cl de Curaçao azul
- 4 cl de zumo de piña natural
- 8 cl de zumo de naranja natural

Mezclamos todos los ingredientes en una coctelera Boston con bastante hielo y agitamos con fuerza. Servimos en vaso alto con hielo.

Nota:

Para obtener el color rojo (verde y rojo de **Canariasgourmet!**) y a la vez un sabor que ligará a la perfección, mezclamos un licor de fresa de La Vieja Licorería con un puré casero que filtramos muy bien para dejarlo limpio a la vista y al paladar. De adorno la esencia y la piel de una naranja y unas grosellas que, si las mojamos en el cóctel ¡están riquísimas!

Sobre Junior Báez (Junior Cóctel)

Junior Báez es un bartender canario con un amplio sentido creativo que, cuenta con una amplia experiencia trabajando de la mano con los mejores chefs del panorama nacional y marcas de licores. Actualmente se desempeña en el área de asesorías y mezclas en los bares de Madrid. Su proyecto, **Junior Cóctel**, nació para llevar la coctelería de autor a cualquier evento, asesorías, formación… www.juniorcoctel.com/

Tijoco

JÓVENES TALENTOS

By: Jesús Camacho | **Restaurante Donaire** – Isla de Tenerife

Una receta del repostero del Restaurante Donaire ubicado en el Hotel GF Victoria en el sur de la isla de Tenerife.

Ingredientes

Cremoso yogur de cabra:

- 1 gr. Sal
- 80 gr. Azúcar glass
- 8 gr. Yogur natural en polvo (sosa)
- 100 gr. Yogur de cabra
- 320 gr. Queso crema

Crumble de cabra:

- 3 gr Sal maldom
- 100 gr. Azúcar Moreno
- 50 gr. Mantequilla
- 20 gr. Maicena
- 100gr. Harina
- 230 gr. Queso curado de cabra

Compota de frambuesa:

- 10 gr. Pectina NH
- 50 gr. Azúcar
- 50 gr. Azúcar invertido
- 500 gr. Puré de frambuesa

Sorbete frambuesa-tomate:

- 5 gr. Estabilizante para sorbetes
- 20 gr. Dextrosa
- 180 gr. Azúcar
- 200 gr. Agua
- 300 gr. Pasta concentrada de tomate
- 500 gr. Puré de frambuesa

Otros:

- Frambuesas frescas
- Brotes de albahaca
- Caviaroli de albahaca (esferificaciones de aceite de olvida y albahaca)

Elaboración

Para el cremoso de yogur de cabra vertemos todos los ingredientes en la Kitchen Aid y con la ayuda de la pala emulsionamos todo hasta que quede un cremoso homogéneo, reservamos en una manga con boquilla del 10 hasta el servicio.

Para la compota de frambuesa llevamos a 50 grados el puré y el azúcar invertido, a continuación le incorporamos en forma de

lluvia la pectina y el azúcar previamente mezclados, mover con fuerza con la ayuda de una Varilla para evitar grumos y hervir durante 2 min. Dejar gelificar en la nevera, pasar por la thermomix y reservar en un biberón hasta el servicio

Para el crumble de cabra rallamos el queso y lo mezclamos con los demás ingredientes, una vez obtenida una masa homogénea la extendemos sobre una bandeja de horno y cocemos a 150 grados-25 min.

Una vez cocido y enfriado rompemos con las manos y le añadimos 10gr de manteca de coco y colorante laca blanco, Ío mezclamos bien para que impermeabilice la galleta y guardamos en un recipiente hermético hasta el servicio.

Para el sorbete hervimos el agua, el azúcar y la dextrosa. Luego añadimos la frambuesa y el tomate y llevamos a 85 grados, dejamos madurar en cámara 24 horas y pasamos por la sorbetera

Emplatado:

Con la compota de frambuesa y una brocha pintamos el fondo del plato, a continuación incorporamos la base de galleta de cabra encima de forma irregular el cremoso de yogur de cabra, seguimos con frambuesas frescas. puntos de compota de frambuesa brotes de albahaca y el caviaroli Justo a la hora de salir terminamos con el sorbete de tomate- frambuesa en la parte izquierda del postre.

Singular

JÓVENES TALENTOS

By: Jesús Camacho | **Restaurante Donaire** – Isla de Tenerife

Una receta del repostero del Restaurante Donaire ubicado en el Hotel GF Victoria en el sur de la isla de Tenerife.

Ingredientes

Quesillo de azafrán:

- 750 gr. Leche
- 750 gr. Leche condensada
- 8 unds. Huevo
- 3 gr. Azafrán
- C/S. Azúcar

Caviar de caramelo:

- 250 gr. Caramelo liquido del Quesillo
- 50 gr. Café expreso
- 1gr. Agar Agar
- 2 gr. Hojas de gelatina
- C/S. Aceite de girasol

Sorbete de mango:

- 200 gr. Agua
- 20 gr. Azúcar invertido
- 200 gr. Azúcar
- 50 gr Dextrosa
- 30 gr. Glucosa atomizada
- 7,5 gr. Estabilizante para sorbetes
- 1000 gr. Puré de mango

Gelatina de mango:

- 300 gr. Puré de mango
- 30 gr. Azúcar
- 30 gr Zumo de limón
- 8 gr.Hojas de gelatina

Compota de albaricoque:

- 500 RT. Puré de albaricoque

- 50 gr. Azúcar invertido
- 50 gr. Azúcar
- 10 gr. Pectina NH

Albaricoque salteado:

- 300 gr. Albaricoque fresco en gajos
- 100 gr. Mantequilla

Curable de mango-naranja:

- 200 gr Harina de almendra
- 200 gr. Harina
- 200 gr. Azúcar Moreno
- 200 gr. Mantequilla
- 35 gr Mango Lyo en polvo (sosa)
- 8 unds. Ralladura de naranja

Elaboración

Para el Quesillo hacemos un caramelo con el azúcar y cubrimos la parte inferior de un recipiente de aluminio, a continuación, tostamos un poco el azafrán y lo llevamos a ebullición con la leche, apagamos el fuego y dejarnos infusionar 5 min.

Para el caviar de caramelo un día antes metemos en el congelador un recipiente hondo con el aceite de girasol, a partir de ahí en una olla hervimos el caramelo que suelta nuestro quesillo con el café y el Agar Agar, luego añadir la gelatina previamente hidratadas y lo ponemos en un biberón. Con mucho cuidado de no quemarnos dejamos caer gotas en el aceite que está a -18 grados automáticamente tendremos nuestro caviar de caramelo, lavar con agua tibia y guardar hasta el pase.

Para el sorbete de mango llevar a 85 grados el agua con los azúcares y el estabilizante, luego añadir el puré de mango y dejar madurar 24h. Pasar por la sorbetera.

Para la gelatina calentar 100 gr de puré de mango y disolver las hojas de gelatina, a continuación mezclar con los demás ingredientes y verter en un recipiente y que nos quede una gelatina de 0,5 cm de altura.

Para la compota de albaricoque calentamos el puré con el azúcar invertido luego añadimos el azúcar y la pectina en forma de lluvia y mover fuerte para que no cree grumos, gelificar y pasar por la thermomix para obtener una compota lisa y guardar en un biberón hasta el pase.

Para los albaricoques salteados fundir la mantequilla y saltear los albaricoques hasta tomen un color dorado.

Para el crumble ponemos todos los ingredientes en la kitchen aid y amasamos hasta obtener una masa homogénea, extendemos en una bandeja de horno y horneamos a 130 grados 40 min (una cocción larga y de baja temperatura para que no se no queme el mango lyo)

Emplatado:

Hacemos una lágrima con la compota de albaricoque y una espátula, encima, y en fila ponemos el quesillo en un rectángulo pequeño, el albaricoque salteado, el crumble, lo decoramos con unos puntos de compota y dados de gelatina y al momento de salir, terminamos con el caviar encima del quesillo y el de sorbete encima del crumble.

Croquetas de atún con su tartar y mayonesa de kimchee

Por: Jonay Darias | Hotel Laguna Nivaria

Para las Croquetas

- 250 g de mantequilla
- 350 g de harina
- 200 g de atún
- 150 g de mojo verde de cilantro
- 2 cucharadas soperas de comino
- 1 l de leche
- 1 l de fumet
- Sal

Elaborar una masa de croquetas de la forma habitual, dejando para el último paso, incorporar el mojo verde. Corregimos de sal. Llevamos al abatidor (+3) o nevera .

Una vez que la masa esté fría, comenzamos a bolear, haciendo unas croquetas redondas de unos 20-25 gramos aproximadamente c/u. Las rebozamos por huevo y pan rallado. Reservamos en nevera antes de freír.

Para la mayonesa de kimchee

- 100 g mayonesa
- 35 g kimchee

Mezclamos los ingredientes y reservamos en un biberón en la nevera.

Para el tartar de atun

- 80 g de atún
- 5 g de cebolla roja
- 5 g engibre
- Lima
- Aceite oliva
- Sal

Cortamos el atún en trozos pequeños . Seguidamente, agregamos

cebolla roja y el jengibre cortado en brunoise fino. Rallamos un cuarto de lima con un microplane. Corregimos de sal, añadimos un poco de aceite de oliva y mezclamos bien en un bol. Reservamos en nevera unos minutos antes de emplatar.

Emplatado

Freímos las croquetas a 170 grados hasta obtener un tono dorado. En un plato, pintamos con nuestra mayonesa de kimchee, colocamos 6 croquetas encima de la salsa para que las croquetas no "bailen" por el plato. Añadimos un poco de la mayonesa encima de cada croqueta y justo encima de ella, el tartar de atún previamente elaborado. Decoramos con algunos brotes.

¡A COMEEEEEER!

Espaguetis de atún sobre Bagna Cauda y □□brumble de pistacho

Por: Enrico Cerea | **Restaurante Da Vittorio**, 3 estrellas Michelin

Una receta exclusiva de atún preparada por el chef italiano tres estrellas Michelin por el restaurante Da Vittorio, Enrico Cerea. Descubre cómo transforma el atún en espagueti y lo convierte en un sabroso primer plato.

Ingredientes

- 60 g de atún rojo
- 1 lima
- 2 anchoas
- 1 diente de ajo
- 1 l de caldo de pescado
- 50 ml de vino blanco
- 200 ml de crema
- 50 g de harina de trigo
- 50 g de mantequilla
- 30 g de azúcar moscabado
- 50 g de puré de pistachos
- 20 g de clara de huevo
- Sal

Para la bagna cauda

Diluir el ajo en un poco de aceite, agregar un poco de vino blanco, agregar el caldo de pescado y dejar que disminuya a la mitad.

Saca el ajo y agrega la crema, hierve por 5 minutos, licúa y escurre. Corta el atún y prepara el espagueti con sal, pimienta y ralladura de lima.

Para el crumble

Mezcla todos los ingredientes, amasa por un minuto y hornear por otros 4.

Emplatado

Coloca la bagna cauda en un plato, agrega los espaguetis en el medio y cúbrelos con el crumble.

Bagna Cauda (en italiano normativo y en piamontés *bagna càuda* — pronunciación: “baña cáuda”) es el plato típico por excelencia de Piamonte. Se consume en caliente y normalmente se sirve en pequeños cuencos en cuya base hay un espacio para colocar una velita encendida que calienta el cuenco de arriba

y mantiene caliente la salsa. Este plato se origina en la zona del Bajo Piamonte, llamada Monferrato, y según la tradición, se consumía después de la fatiga de la vendimia y la vinificación.

Causa de papa morada, atún y pimiento rocoto

Por: Martín Morales, fundador de los restaurantes peruanos Ceviche Soho, Andina, Ceviche Old St y la AA Rosette en Gran Bretaña | **Foto:** David Loftus

Causa de papa morada

- 200 g de papas moradas o papas harinosas regulares
- 1 cucharada de jugo de lima
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Hojas de berro shiso o de albahaca para decorar
- sal
- pimienta negra recién molida

Salsa de ají amarillo

- 2 chiles amarillos o 2 chiles rojos y 1/2 pimiento amarillo, sin semillas y finamente picado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/4 cebolla , finamente picada
- 2 dientes de ajo , finamente picados

Tartar de Atún

- 150 g de atún , finamente picado

- 1 cucharada de mayonesa

Leche de tigre de rocoto

- 1 rodaja de jengibre fresco , 3 mm de grosor
- 1/2 diente de ajo, machacado
- 2 ramitas de cilantro
- 6 limas, en jugo
- 1/4 de pimiento rocoto o 1 chile rojo, sin semillas y picado
- 1/4 cucharadita de sal

Puré de aguacate

- 1 aguacate, grande y maduro
- Un poco de jugo de lima

Cocina las papas en abundante agua con su piel hasta que estén tiernas (aproximadamente 15-20 minutos).

Mientras se cocinan las papas, prepara la salsa de chile. Calienta el aceite en un sartén pequeño a fuego medio bajo. Freír la cebolla durante 7–8 minutos hasta que esté suave, pero no dorada, luego agregar el ajo y el chile y freír durante 2–3 minutos más para ablandar. Sazona con sal al gusto. Deja enfriar por completo. Cuando se enfríe, forma una pasta suave y reserva. (Puedes almacenarla en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por una semana).

Una vez que las papas estén tiernas, retira del fuego y escúrrelas. Cuando estén lo suficientemente frías para manejarlas, retira la pel y tritura la carne. Agrega 3 cucharadas de la pasta de chile al puré, junto con el jugo de lima y el aceite de oliva y sazona bien con sal y pimienta. Dejar enfriar

Para la leche de tigre, coloca el jengibre, el ajo, el cilantro y el jugo de lima en un tazón y déjalo en infusión durante 5 minutos. Cuela el jugo, luego, agrega la pimienta rocoto (o chile) y la sal. Transfiere la mezcla a un

procesador de alimentos y revuelve hasta que quede suave. Prueba y ajuste la sal y el jugo de lima según sea necesario

Para hacer el tartar de atún, nuestra estrella de hoy, mezcla 50 ml de la leche de tigre rocoto y la mayonesa, sazona con sal y pimienta. Agrega el atún y revuelve para combinar, cubre y deje que el tartar se enfríe en el refrigerador hasta que esté listo para servir.

Para el puré de aguacate, pica a la mitad el aguacate, retira la semilla. Coloca la pulpa de aguacate con un poco de jugo de limón y una pizca de sal en un procesador de alimentos o licuadora y mezcla hasta que quede suave.

Emplatado

Divide la mezcla de papa en 4 porciones iguales y crea redondos planos, como una hamburguesa en cada uno de los 4 platos. Coloca el puré de aguacate. Continua con porciones iguales de tartar de atún y rocía con un poco más de leche de tigre rocoto, si lo deseas. Decorar con las hojas de shiso y salsa de chile. Servir de inmediato.

Arehucas Coconut

Este cóctel tropical está elaborado con el Arehucas Carta Oro, un ron de aroma ligero, aunque bien definido; equilibrado, con presencia y el sabor preciso para dejar su sello en cualquier combinado.

Ingredientes:

- 3 cucharadas de nuez moscada
- 8 ramas de canela

- Crema de coco
- Vaina de vainilla
- 75 ml de Ron Carta Oro Arehucas
- Hielo

Elaboración:

El 9 de agosto de 1884 fue inaugurada en Arucas, Gran Canaria, La Fábrica de San Pedro, una pequeña empresa dedicada a la destilación de rones y licores, precursora de la actual Destilerías Arehucas. El proceso artesanal para convertir el jugo de caña en ron, combinado con el uso de modernos ingenios, hizo que "La Fábrica", como era conocida popularmente, obtuviera sus primeros éxitos.

Destilerías Arehucas es hoy una empresa centenaria, con una historia consagrada, y prueba de ello son sus instalaciones únicas en el municipio de Arucas (Gran Canaria), tal y como lo contrastan sus más de 45.000 visitantes anuales. Destilerías Arehucas S.A. es, desde 1892 el Proveedor Oficial de la Casa Real española. El Título es de carácter vitalicio, y fue concedido por la Reina Dña María Cristina de Austria, en reconocimiento al proceso artesanal utilizado.

East India Negroni Cóctel

De la mano de **Paul Sanguinetti** y Lustau, nos llega una sugerente receta de cóctel elaborada a partir del **Lustau East India Solera**.

Este vino singular, de color caoba oscuro e intenso aroma de fruta madura, moca, cacao y tofe; se presenta muy complejo en el paladar, con limpia acidez. Sabor a pasas, nueces y naranja

caramelizada.

Su crianza rememora la de aquellos vinos que cruzaban los océanos en el s. XVII hacia las colonias y volvían a los puertos europeos con una mayor complejidad y sedosidad.

Elaborado a partir de Oloroso y Pedro Ximénez; tras envejecer por separado en sus respectivas soleras durante 12 años, los dos vinos se combinan para volver a envejecer en una Solera de 45 botas ubicada en la Sacristía de la bodega.

Ingredientes:

- Hielo 3 cl de Lustau East India Solera
- 2,5 cl de Campari
- 3,5 cl Banks 5 Island Rum
- Piel de naranja

Elaboración:

Paul Sanguinetti (Bartender, Sommelier en **Normandie Club – Los Ángeles**), es el cofundador de No Scruples, LLC, un colectivo de élite de bartenders con énfasis en la educación. Tiene más de 16 años de experiencia en hotelería, incluido el trabajo como chef, sumiller y director de bebidas y alimentos para **Patina Restaurant Group**, con sede en Los Ángeles y Nueva York. Actualmente es un barman activo y consultor para bares en **Los Ángeles**, incluido **The Normandie Club** y el reconocido **The Edmon**.