

• BROCHETA DE PIÑA CON JENGIBRE, MENTA Y CEREZA LIOFILIZADA
• CÓCTEL SOPLO DIVINO



INGREDIENTES

para 1 persona

PARA LAS BROCHETAS

6 dados de piña
4 láminas de Jengibre confitado
4 hojas de menta fresca

PARA LAS COSTRA DE CEREZA

20 gr de azúcar
5 gr de cereza liofilizada
1 clara de huevo

PARA LA MERMELADA FRESCA DE CEREZA

30 gr de jarabe
15 gr de cereza liofilizada

PARA CÓCTEL

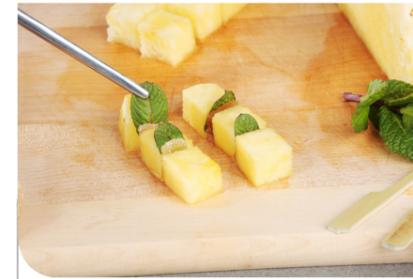
4.5 pisco acholado
1 cl wine cordial
2.0 cl sirope de lemongrass
4 gr Albumina rehidratada
ó
4 cl clara de huevo
6 cl Ginger Ale

DECORACIÓN

vino en polvo, rama de lemongrass
y rama de salvia



1. Cortar dados de piña, laminas de jengibre confitado, y separa hojas de menta fresca.



2. Intercalar entre los dados el jengibre y la menta.



3. Pinchar las brochetas.



4. Batir las claras levemente formando una espuma ligera. Por otro lado romper la cereza liofilizada y juntar con el azúcar.



5. Rebozar la brocheta napada con la clara espumosa y pasar por el azúcar de cereza. Dejar que seque unos minutos, quedará crujiente.



6. Juntar el jarabe con la cereza liofilizada y dejar reposar toda la noche en nevera.



7. Emplatar y salsear con la mermelada fresca de cerezas.



8. Hacer un sirope hierbalimón con una parte de agua, una de azúcar y hierbalimón.



9. Hacer un cordial con vino en polvo, agua, azúcar y limón. Reservar.



10. En una coctelera, añadir todos los ingredientes menos Ginger Ale y agregar hielo.



11. Batir enérgicamente durante unos segundos.



12. Servir en un vaso alto con hielo pilé o hielo picado y poner por último un poco de Ginger Ale.



13. Decorar con una rama de Salvia o menta y espolvorear vino en polvo.