TRADÍSSIMO

Coctelería Creativa®

• ALITAS DE POLLO A LA BARBACOA CON COPOS DE MAIZ, MORA Y MIX DE FLORES
• CÓCTEL GOOD MORNING AMERICA

INGREDIENTES	PARA LAS ALITAS DE POLLO	PARA CÓCTEL
para 1 persona	2 Alitas de pollo. (Antebrazos) 50 gr de salsa barbacoa Sal y pimienta negra 200 gr de Aceite de oliva Copos de maíz Mora Liofilizada Mix de flores	9 cl Whisky Bourbon / extra corn maceración con mini flakes 1 cl Southern Confort / maceración mantequilla - filtrado en frío 1 cl zumo de melocotón 1 cl infusión de pera + regaliz 1 golpe bitter Elixir DECORACIÓN Rodaja de pera

1. Salpimienta las alitas sin las puntas.
Unta con abundante salsa barbacoa.
Sumerge en aceite de oliva.
Y pon a confitar en el horno a 110ºC durante 3 horas.

2. Deja entibiar, deshuesa con cuidado y corta las puntas para dejar las alitas rectas.

3. Dora las alitas en sartén por los dos lados.

4. Aprovecha la salsa que te ha quedado de confitar las alitas, sin el aceite, para naparlas mientras se doran.

5. Emplata y adereza con copos de maíz tostados y mora liofilizada.

6. Termina con mix de pétalos de flores.

7. Infusiona regaliz y pera, deja enfriar y reserva.

8. Macera whisky bourbon con mini flakes de Tradíssimo y el Southern Confort con mantequilla (refrigera dos semanas, congela una noche y colar).

9. En una coctelera, añade todos los ingredientes y agrega hielo.

10. Bate enérgicamente durante unos segundos.

11. Sirve en una copa de cóctel o similar previamente enfriada.

12. Decora con una rodaja de pera recortada.