

• TACO DE POLLO CON SÉSAMO CARAMELIZADO E HILOS DE CHILLI
• CÓCTEL AFTER THE STORM



INGREDIENTES

para 1 persona

PARA TACO DE POLLO

- 1/4 de pechuga de pollo
- Sal y pimienta negra
- 10 gr de mole poblano
- 1/4 de cebolla roja
- 1/4 de pimiento verde
- 1/2 tomate maduro
- 1/2 lima
- 100 gr de aceite de oliva
- 2 tortillas de maíz
- 10 gr de sésamo caramelizado
- Canela en polvo
- Hilos de chilli

PARA CÓCTEL

- 6 cl Ron especiado
- 1/2 melocotón
- 1 rama de canela
- 2 cl sirope de flores comestibles
- 2 cl zumo de limón
- 1 golpe bitter de chocolate
- 4 cl ginger ale (dash)

DECORACIÓN

- Trozo de melocotón
- y Mix de flores



1. Aliña la pechuga de pollo a tiras, con sal, mole, canela y pimienta negra. Sumerge en aceite de oliva y confita a 70°C 10 minutos.



2. Corta a juliana las verduras, cebolla roja y pimiento verde. Pica el tomate bien maduro, junta todo y aliña con sal, pimienta y un chorro de zumo de lima y piel de lima rallada.



3. Corta a tiras finas, el pollo confitado, y junta con las verduras.



4. Corta las tortitas de maíz de un diámetro de 6 cm. Tuesta un poco en sartén u horno y da forma de taco.



5. Emplata llenando abundantemente las tortitas con el pollo y las verduras.



6. Termina poniendo el sésamo caramelizado y los hilos de chilli.



7. Haz un sirope usando mix de flores Tradíssimo, agua y azúcar.



8. En el vaso de una coctelera agrega 1/2 melocotón troceado, 2 cl de zumo de limón y unas gotas de bitter.



9. Agrega una rama de canela astillada y machaca los ingredientes con la ayuda de un mortero.



10. Agrega 2 cl del sirope de Mix de flores y 4 cl de ron especiado u oscuro.



11. Pon hielo dentro de la coctelera y mezcla enérgicamente.



12. Sirve en un vaso largo agrega hielo picado o pilé, rellena con ginger ale y decora con melocotón y Mix de flores.