

• 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 LA 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 (30% azúcar)
- 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. Corta dados de piña, laminas de jengibre confitado, y separa hojas de menta fresca.



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



3. Pincha las brochetas.



4. Bate las claras levemente formando una espuma ligera. Por otro lado rompe la cereza liofilizada y junta con el azúcar.



5. Reboza la brocheta napada con la clara espumosa y pásala por el azúcar de cereza. Deja que seque unos minutos, quedará crujiente.



6. Junta el jarabe con la cereza liofilizada y deja reposar toda la noche en nevera.



7. Emplata y salsea con la mermelada fresca de cerezas.



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



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



10. En una coctelera, añade todos los ingredientes menos Ginger Ale y agrega hielo.



11. Bate enérgicamente durante unos segundos.



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



13. Decora con una rama de Salvia o menta y espolvorea vino en polvo.