

Bombón de chirimoya

Ingredientes

Bombón de chirimoya:

400 gr. de chirimoya sin pepitas
200 gr. nata líquida
60 gr. azúcar
6 hojas de gelatina

Para la tosta:

4 lonchas de pan de molde (formato avión)
200 ml de almíbar de canela

El toque de María Espín:

Polvo de quicos triturados

Preparación

- Añade la pulpa de chirimoya sin pepitas y tritura todo 1 minuto, a velocidad 9. Vierte el puré en los moldes de bombón y deja enfriar unas horas en la nevera para que cuaje.
- Cortamos el pan de molde a la medida del bombón, y lo mojamos en el almíbar de canela y horneamos a 150° durante 45min, hasta que tome color y quede crujiente.
- Desmolda el bombón de chirimoya y coloca encima de la tosta. Adorna con virutas de polvo de quico, os encantará el contraste de la chirimoya dulce, aroma de la tosta de canela y el sabor del polvo de quico, perfecto como aperitivo.

Gin-tonic de granada

Ingredientes

Cubitos de hielo
Ginebra Beefeater 24,
Granada,
Bitter Bittermens Orange
tónica Original

Para la elaboración

Empezaremos enfriando la copa removiendo un par de cubitos de hielo hasta que las paredes de la copa estén lo suficientemente frías. A continuación eliminaremos el agua que se haya podido desprender del hielo, y añadiremos unos 5 cl. de ginebra Beefeater 24. Después añadiremos unas cuantas bayas de granada y un par de gotas del bitter Bittermens Orange Cream.

Para finalizar, llenaremos la copa con hielo hasta el borde y verteremos, con mucho cuidado, la tónica Original lo más cerca posible de los hielos (os podéis ayudar de una cucharilla trenzada para asegurarnos de no romper la burbuja).