



Cóctel creado en ocasión del salón Alimentaria barcelona 2014

En esta ocasión me gustaba la idea de proponer distintas formas de tomar té que se salgan del limón y la leche, e incluso atreverse a combinarlo con un poco de alcohol. También quería una propuesta que se pudiera compartir, y qué mejor que un té con toda su ceremonia, para que nuestros invitados puedan jugar con ella.

En esta receta el umeshu (licor japonés de ciruelas maceradas, generalmente con alcohol y azúcar) nos aporta unas notas agrídulces muy interesantes hasta para los que no gustan de las bebidas alcohólicas. El té de jazmín añade a la receta unas notas aromáticas muy reconfortantes, el zumo de arándanos aporta, además de su fantástico sabor, un punto astringente y muchos beneficios para el organismo. Para acabar, el agua Perrier le da un toque de frescor.

Receta:

80 ml de Extra Sisho Umeshu Choya macerado*
150 ml de té de jazmín azucarado**
120 ml de zumo de arándanos
100 ml de agua Perrier
Pera
Lichi
Pensamientos
Jazmín

Preparación del cóctel:

En una tetera con hielo, añadimos el umeshu macerado, el té de jazmín y el zumo de arándanos y removemos bien.

Completamos con el agua Perrier.

En el filtro de la tetera, ponemos hielo picado y, sobre el hielo, colocamos parte de las frutas maceradas en el umeshu.

Estas cantidades están pensadas para una tetera doble, y para compartir.

Puesta en escena

Presentamos la tetera sobre una pizarra y con dos vasos metálicos bien fríos.

