

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/dry-martini-comestible.html>

Dry Martini comestible



INGREDIENTES

1 sobre de gelatina neutra Royal,
350 ml. de vermú blanco,
Ginebra (entre 50 y 150 ml, según lo fuerte que le guste al personal)
1 lata de aceitunas sin hueso

PREPARACIÓN

En una jarra poner el vermú y la ginebra.

Con parte de esta cantidad, llenamos una taza en la que vaciamos el contenido de nuestro sobre de gelatina y lo disolvemos bien. Ponemos el resto del líquido a calentar al fuego.

Cuando esté a punto de hervir, lo separamos del fuego y le añadimos el contenido de la taza con el preparado de gelatina, removemos bien y lo dejamos reposar un poco antes de usar