



Negra Pear

Puré de pera PONTHIER	5,5cl
Ginebra BOMBAY SAPPHIRE	4cl
Vermut blanco	1cl
Licor de genciana	1cl
Vino de Jerez Palomino Fino Tío Pepe	1,5cl
Jarabe de agave salado y ahumado	0,3cl
Hielo (cubitos de hielo para la coctelera, bloque de hielo para el vaso)	

Decoración: pera deshidratada en rodajas, jamón Pata Negra en lonchas
Incorporar todos los ingredientes en la coctelera llena de hielo. Agitar energicamente y filtrar con un colador barman en un vaso tipo tulipán bajo de pie con un bloque de hielo. Después, decorar con una rodaja de pera deshidratada y una loncha fina de jamón Pata Negra enrollada.

Los consejos del barman

Jarabe de agave salado y ahumado: colocar 3g de sal ahumada y 180g de agua hirviendo en un recipiente. Agitar hasta disolver los granos de sal. Mezclar 120g de jarabe de agave con 6cl de agua salada.

Infusión de la ginebra **BOMBAY SAPPHIRE** con el jamón Pata Negra: dejar infusionar 5 lonchas de jamón Pata negra en la botella de ginebra durante una noche. Colar con un chino y recuperar las 5 lonchas de jamón para la decoración. Volver a filtrar con un filtro de café.

Birnenpüree PONTHIER	5,5cl
BOMBAY SAPPHIRE Gin	4cl
Weißer Wermut	1cl
Enzianlikör	1cl
Sherry Palomino Fino Tio Pepe	1,5cl
Gesalzener und geräucherter Agavensirup	0,3cl
Eis (Eiswürfel für den Shaker, Eisblock für das Glas)	

Decoración : getrocknete Birnenspalte, Pata Negra Schinken in Scheiben
Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein niedriges Tulpenglas mit Stiel geben, das vorab mit einem Eisblock versehen wurde. Anschließend mit einer getrockneten Birnenspalte und einer dünnen, aufgerollten Scheibe Pata Negra Schinken dekorieren.

Tipps des Barmanns

Gesalzener und geräucherter Agavensirup: 3g Rauchsalz und 180g kochendes Wasser in ein Gefäß geben. Umrühren bis sich die Salzkörner aufgelöst haben. 120g Agavensirup mit 6cl Salzwasser mischen.

Infusion aus **BOMBAY SAPPHIRE** Gin mit Pata Negra Schinken: 5 Scheiben Pata Negra Schinken in einer Flasche Gin über Nacht ziehen lassen. Durch ein Spitzsieb filtern, die 5 Schinkenscheiben für die Dekoration beiseitelegen. Nochmals durch einen Kaffeefilter filtern.