



MILFORD



MILFORD Y ANDRÉS MADRIGAL PRESENTAN TRES CÓCTELES A BASE DE TÉS E INFUSIONES PARA DISFRUTAR DEL VERANO

El famoso cocinero e Infusiones Milford presentaron tres cócteles exclusivos que se incorporarán a la carta de su Bistro Madrigal 14 en Madrid



Madrid, 17 de junio de 2010.-

Andrés Madrigal, uno de los chefs más reconocidos del panorama gastronómico actual, se ha iniciado en el mundo de los cócteles, de la mano de tés e infusiones **Milford**, con una catamaridaje diseñada por él mismo.

En ella ha combinado los tés e infusiones de la marca alemana, los sabores orientales y la frescura de su cocina, para crear tres propuestas muy diferentes, pensadas para compartir momentos únicos junto a nuestros amigos.

Durante la presentación **Madrigal** ha desvelado su secreto. Las infusiones forman parte de los cócteles en forma de **hielo perfumado**. Para crear los **hielos Milford** se debe macerar el té durante dos días en 2 litros de agua mineral. Se debe conservar esta mezcla en un lugar frío y en un recipiente cerrado. Transcurrido ese tiempo, se filtra el líquido resultante por una gasa o filtro para líquidos, y se pasa a moldes de cubitos de hielo o a bolsas especiales de congelación. Congelar a -20°. Al prepararse té e infusiones en frío, según **Andrés Madrigal**, éstas conservan sus propiedades intactas y evitan la aceleración de la oxidación de sus componentes que se produce cuando se utiliza agua caliente.

Así, **Madrigal** emprende un nuevo reto en el mundo de la coctelería y crea tres cócteles que a partir de julio se incluirán en la carta de su Bistro Madrigal 14 (Calle del Arte, 14 – Madrid).

Se trata de un cóctel que combina la fuerza del pisco con los aromas de la vainilla y la canela, otro cóctel que propone el emparejamiento de las frutas estivales con el exotismo del wasabi; y por último, un cóctel sin alcohol. Como verás, tenemos para todos los gustos.