

Chat (11)

Buscar

[Inicio](#) [Perfil](#) [Cuenta](#)**Andrés Madrigal infusióna cócteles con Milford, de Revista Restauradores**

Notas de Revista Restauradores

Andrés Madrigal infusióna cócteles con Milford[Compartir](#)**En esta nota**

Nadie.

El Viernes a las 10:40

Andrés Madrigal, uno de los chefs más reconocidos de la gastronomía actual, se ha iniciado en el mundo de los cócteles, de la mano de Milford, con una cata-maridaje en la que ha combinado té e infusiones de la marca alemana, sabores orientales y la frescura de su cocina.

Durante la presentación Madrigal ha desvelado su secreto: las infusiones forman parte de los cócteles en forma de hielo perfumado. Para crear los hielos se debe macerar el té durante dos días en agua mineral. Se debe conservar esta mezcla en frío y en recipiente cerrado. Transcurrido ese tiempo, se filtra el líquido resultante y se pasa a moldes de cubitos de hielo y se congela a -20°. Al preparar té e infusiones en frío, según Andrés Madrigal, éstas conservan sus propiedades intactas y evitan la oxidación de sus componentes que se produce cuando se utiliza agua caliente.

Así, Madrigal crea tres cócteles que a partir de julio se incluirán en la carta de su Bistro Madrigal 14 (Calle del Arte, 14 - Madrid).

Cimena Paradise a base de vodka, ginebra, Lillet Blanc (vermú blanco), zumo de limón, azúcar, wasabi en crema y hielo perfumado con infusión Milford de manzana, pera y almendra que maridó con Urakami de langostino tempura, queso y aguacate.

The Passion Fruit and Pisco Sour Drink by Milford maridado con pollo Teriyaki se elabora con Pisco, pulpa de maracuja, zumo fresco de limón, zumo fresco de lima verde, azúcar blanda molida, clara de huevo y hielo perfumado con té negro con vainilla y canela de Milford.

Milford's Lassi-té, con leche de coco, pulpa de fresas, pulpa de piña, azúcar y hielo perfumado con infusión Milford de naranja, limón y uva que fue maridado con shashimi roll de salmón con mango.

Actualizado el viernes · [Denunciar esta nota](#)

A otras 5 personas más les gusta esto.

**Revista Restauradores** Gracias AlexandraEl Viernes a las 10:59 · [Denunciar](#)[Crea un anuncio](#)**España vs Honduras**

Descubre sitios en Madrid donde ver el España vs Honduras. Utiliza Google Maps para encontrar lugares cerca de ti.

[Me gusta](#)**Zapatos -70%**

Consigue zapatos, complementos y mucho más en Madrid con descuentos del 70% - ¡Mira la oferta de hoy!

[Me gusta](#)**iSushi 1€**

Saborea la auténtica cocina japonesa y llévate a casa tu menú por tan sólo 1€.

[Me gusta](#)[Más anuncios](#)