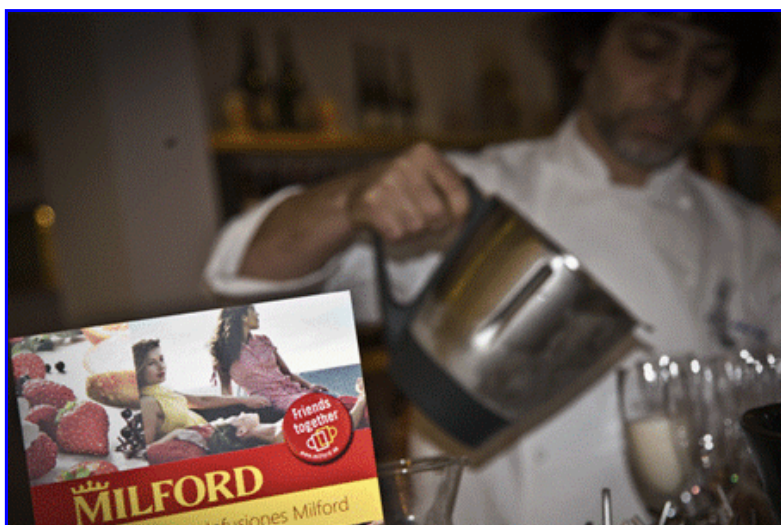


Jueves, 17 de Junio del 2010

« [Nuevo Kit de Burritos Old El Paso. Más completo y saludable](#)

Andrés Madrigal se inicia en la coctelería de la mano de té e infusiones Milford

17 de Junio de 2010
Por Pere Vicente



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 té e infusiones Milford, con una cata-maridaje diseñada por él mismo y presentada ayer en el [Kitchen Club](#) (calle Ballesta, 8 – Madrid).

En ella ha combinado los té 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 dado una clase magistral sobre cómo preparar un buen cóctel con té [Milford](#). Ha destacado las ventajas de tomarlo en frío ya que de esta manera se mantienen mucho mejor sus propiedades y no se oxida tan rápidamente, conservando todo su aroma y sabor.

Asimismo, ha desvelado su secreto a la hora de introducir las infusiones en los cócteles en forma de hielo perfumado: macerar en 2 litros de agua mineral el te rompiendo la bolsa durante una semana y dejarlo en un lugar frío y bien tapado. Transcurrido ese tiempo, filtrar todo por una gasa o filtro para líquidos, y pasar a moldes de cubitos de hielo o a bolsas especiales de congelación. Congelar a -20°.

Milford refuerza su concepto base, tomarse un té no tiene por qué ser algo aburrido, rutinario o solitario. De hecho, como todo en la vida, una buena bebida siempre sabe mejor en buena compañía. Los nuevos sabores de Milford siguen apostando como siempre por la fruta e invitan a compartir, disfrutar y vivir una situación agradable, junto a los que más queremos. Porque lo importante es estar juntos.

Comienza una nueva etapa para Milford, la marca se reinventa y vive momentos de cambios, y uno de ellos es la colaboración con el cocinero Andrés Madrigal y la creación de estos tres exclusivos cócteles.

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

Comparte y diviertete:

Etiquetas: [Andrés Madrigal](#), [Kitchen Club](#), [Té](#)

Esta entrada se publicó , el Jueves, 17 de Junio de 2010 a las 09:50 horas y está guardada en [Gastrobebe](#), [Gastrocuenta](#). Puedes seguir cualquier respuesta a esta entrada en el [RSS 2.0](#). Puedes [dejar un comentario](#) o [enviar un trackback](#) desde tu propio sitio.

Deja un comentario

<input type="text"/>	Nombre (requerido)
<input type="text"/>	E-mail (no se publicará) (requerido)
<input type="text"/>	Sitio Web
<input type="text"/>	

Enviar comentario

[Entradas \(RSS\)](#)  [Comentarios \(RSS\)](#) 
By: Takoart.com