

Maracuyá



Ingredientes

Pulpa de Maracuyá: 25 cc

Semillas de Maracuyá:

Claros de huevo: Media Unidades

Hojas de Albahaca:

Syrup: 12 cc

Pisco: 60 cc

Preparación de la Receta

- Primero coloque hielo en la copa para enfriarla
- Coloque media clara de *huevo* en la coctelera.
- Agregue 60 ml de pisco, 12 ml de jarabe de goma –también conocido como syrup y la pulpa del **Maracuyá**.
- Cierre la coctelera y bata durante 40 segundos.
- Los líquidos batidos sin hielo se llaman dry shake o batida en seco.
- De esta manera se logra que la clara de *huevo* eleve y se ponga más esponjosa sin aguarse con el hielo.
- Luego de este batido, coloque piedras de hielo en la coctelera y proceda a batir por 15 segundos sólo para enfriar.
- Luego descarte el hielo de la copa y sirva el trago.

- Para completar la decoración

aproveche la espuma que se obtiene con el huevo

- Apoye algunas hojas de *albahaca* y semillas de *maracuyá*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/maracuya>