Trago con piure, vodka y limón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Hielo picado: 1 Vaso
Vodka:
Yemas mediana de piure: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- El piure es un molusco extrañísimo
- Desde el mar parece una roca
- Posee una parte plana por la que se agarra a la roca
- Lo cortamos por la mitad a través de su parte no plana
- Adentro encontraremos una suerte de yemas rojizas y carnosas
- Eso es el piure
- Debemos ir extrayéndolas con una cuchara
- Se usa para tragos, para licuados, para dulce y salado
- Nosotros haremos un trago salado
- Retiramos la parte oscura a cuchillo (su estómago).
- Machacamos en un mortero un poco de hielo picado con el piure y algo de sal hasta que quede bien fino
- Agregamos la leche, vodka y un poco de pimienta y terminamos de mezclar, hasta lograr la típica tonalidad rosada
- Servimos en vasos y decoramos con *cilantro* en hoja si se quiere
- Sabe como si nos bebiéramos el mar, con el toque yodado del piure.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trago-con-piure-vodka-y-limon