

A FUEGO NEGRO'S VERMÚ

THE

BELTZA

WWW.THEBELTZA.COM

MARIANITO FRESH

· De postre! ·

NARANJAS

Osmotizar naranjas en vermut dándole 2 campanazos en la envasadora y después envasar naranjas enteras sin piel en bolsas de vacío con el vermul.

GRANIZADO DE VERMÚ

2 L de vermul 'THE BELTZA'
2 hojas de gelatina

Reducir el vermul a la mitad y agregarle la gelatina previamente hidratada fuera del fuego. congelar.

ACEITUNAS DULCES

Almibar TPT elaborado con el agua de las aceitunas.

