



ESPUMA HELADA DE NEGRONI



Ingredientes

- 35g de Campari
- 45g de Ginebra seca
- 35g de Vermut Rojo
- 160g de Zumo de naranja natural colado



ESPUMA HELADA DE NEGRONI

- 55g de Jarabe TPT infusionado con pimienta negra.
- 200g de clara de huevo

Preparación

- Campari espesado con xantana
- Pimienta negra recién molida
- Mezclar bien, llenar [un sifón](#), poner [2 cargas](#), agitar bien y reservar en la nevera 3 horas.
- Congelar la copa, poner la espuma y congelar de nuevo rápidamente.
- Terminar con el Campari y la pimienta negra recién molida.