

A FUEGO NEGRO'S VERMÚ

THE

BELTZA

WWW.THEBELTZA.COM

ACEITUNAS CON VERMÚ

· De aperitif! ·

EMAIOK!

20 aceitunas gordal sin hueso

1 L Vermú "The Beltza"

16 g Xantana

Triturar el vermouth junto con la xantana e introducir la mezcla en la envasadora al vacío para extraer posibles burbujas de aire. Verter el gel de vermouth en un biberón. Rellenar las aceitunas con el gel de vermouth y presentar en una huevera de huevos de codorniz con una banda a modo de precinto.

