

LIQUAT de MANDARINA i ALFÀFREGA

(recepta Ferran Adrià: El Bulli)

	<u>Ingredients</u>
16	mandarines
al gust	fulles d'alfàbrega fresca (o menta)
al gust	Vodka

- Netejar els les mandarines. Tallar les bases i pelar-les fins la meitat.
- Tallar els grills.
- Passar-les per la liquadora per obtenir una crema de mandarina (liquant el cítric amb una part de la pell obtenim una crema)

Presentació

- Barrejar les fulles d'alfàbrega o de menta picades amb la crema de mandarina.
- Afegir-hi una mica de vodka.