

Utilización del Licor de flor eléctrica

La Achmella Oloracea, su nombre botánico, contiene un alcaloide llamado spilanthol, causante de activar las papilas gustativas.

En gastronomía: este producto está triunfando entre los chefs que encuentran en él un complemento inédito que les permitirá explorar con matices inimaginables. Así, si acompañamos un plato con una “mini coupe” de este licor, que podemos ir tomando sorbito a sorbito, los sabores se multiplican hasta unos límites insospechados.

En coctelería: se puede utilizar igualmente acompañando un cóctel para potenciar sus matices o sumándolo a los ingredientes con un porcentaje que varía despendiendo de la intensidad que queramos conseguir.

Por la noche a modo de “shot”: para sentir toda la fuerza de la flor eléctrica, servimos 3 cl de “Love in the Morning” en una copa de cristal y mantenemos la bebida algunos segundos en la boca hasta que los matices de sabor invadan por completo. Para tomarlo de la manera más sensual, finalizamos la experiencia con un mordisco de fresa o frambuesa.