

# Bombó de xirimoia

## Ingredients

400 g de polpa de xirimoia sense llavors  
200 g de nata líquida  
60 g de sucre  
6 fulles de gelatina  
Per a la torrada: 4 talls pa de motlle (format avió)  
200 ml d'almívar de canyella

El toc de Maria Espín: Pols de blat de moro torrat (triturat)

## Preparació

Afegeix la polpa de xirimoia sense llavors i tritura-ho, tot plegat, 1 minut, a velocitat 9. Aboca el puré en els motlles de bombó i deixa refredar unes hores a la nevera perquè qualli.

Tallem el pa de motlle a la mesura del bombó, i el mullem en l'almívar de canyella i posem al forn a 150 graus durant 45 minuts, fins que agafi color i quedi cruixent. Desemmotlla el bombó de xirimoia i col·loca sobre de la torrada. Guarniu la pols blat de moro torrat. Us encantarà el contrast de la xirimoia dolça, l'aroma de la torrada de canyella i el gust de la pols, perfecte com aperitiu.

---

# Gintònic de magrana

## Ingredients

Glaçons de gel  
Ginebra Beefeater 24,  
Magrana,  
Bitter Bittermens Orange  
Tònica Original

## Elaboració

Començarem refredant la copa amb un parell de glaçons de gel remenant fins que les parets de la copa estiguin prou fredes. A continuació eliminarem l'aigua que s'hagi pogut desprendre del gel, i afegirem uns 5 cl. de ginebra Beefeater 24. Després afegirem unes quantes baies de magrana i un parell de gotes del bitter Bittermens Orange Cream. Per finalitzar, omplirem la copa amb gel fins a la vora i abocarem amb molt de compte la tònica Original, el més a prop possible dels gels (us podeu ajudar d'una cullereta trenada per assegurar-vos de no trencar la bombolla).