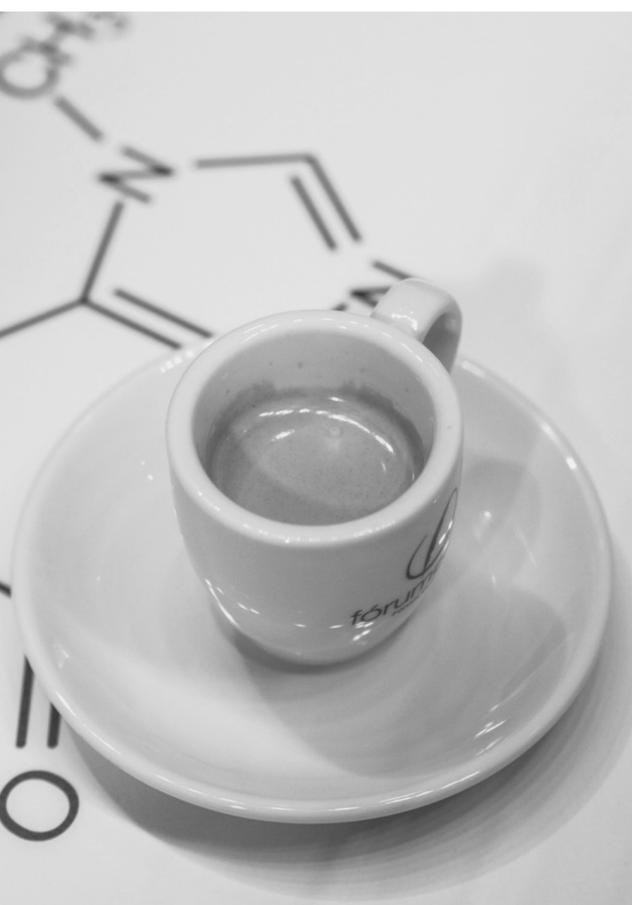


BEBIDA DE ESPECIALIDAD

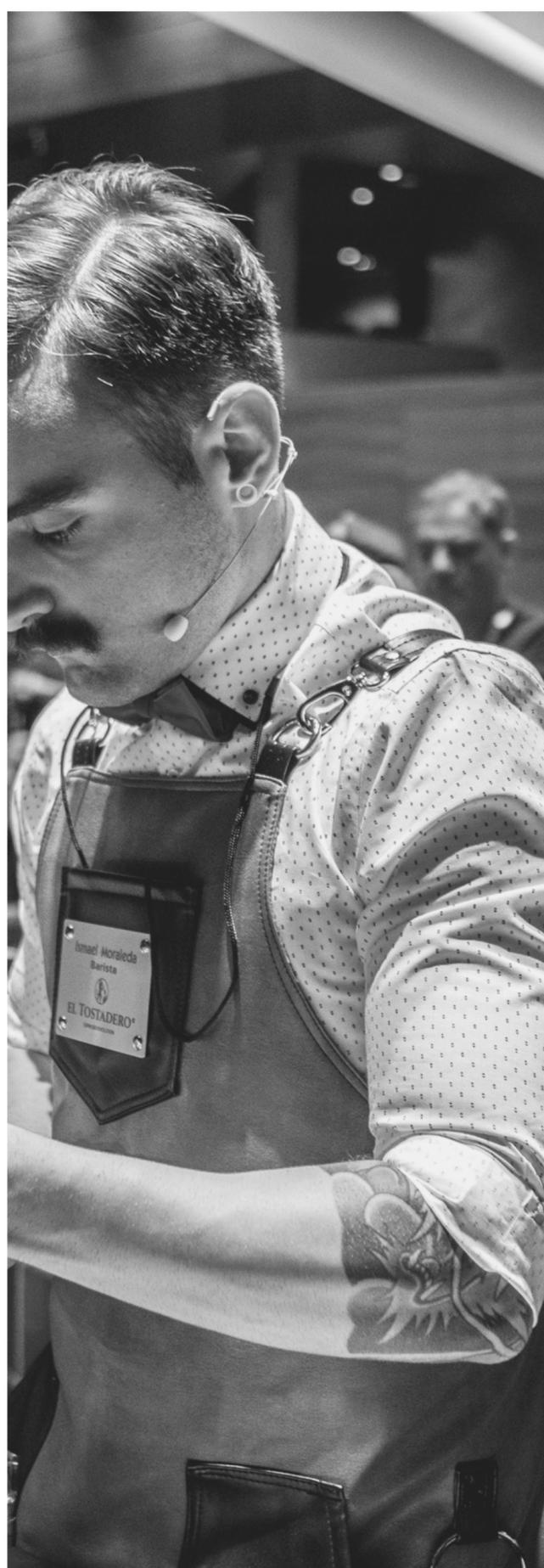
COFFEE LOVE SPIRIT

Ingredientes:

- FRESAS MACERADAS CON VINAGRE DE MANZANA
- SIROPE DE PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA
- RON BLANCO
- RON AÑEJO
- LICOR DE BERGAMOTA
- LICOR DE FRESA
- DOS ESPRESSOS
- HUMO DE NARANJA CON HIELO



ISMAEL
MORALEDA





Elaboración de la receta:

Trituramos las fresas con el licor de fresa y lo mezclamos con el sirope que vamos elaborando en una sartén. Lo dejamos enfriar con hielo pilé para reducir la temperatura.

Enfriaremos los espressos con coctelera mientras preparamos el humo en la aero siphon. En el vaso de la batidora, añadiremos los ingredientes y lo pondremos a batir con un hielo. Serviremos.



Detalles de degustación:

Oleremos el humo para preparar nuestros sentidos, seguiremos probando el coctel directamente notando la fusión de aromas.

Dejaremos reposar para poder degustarlo una vez más sin el humo y con una temperatura distinta.