

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

CÓCTEL DE LA TIERRA MEDIA

Ingredientes:

- 2 ESPRESSO
- LECHE DE VEGETAL
- TÉ NEGRO
- CANELA
- PIMIENTA ROSA
- JENGIBRE
- CLAVO
- CARDAMOMO
- PIMIENTA NEGRA
- PANELA
- RALLADURA DE NARANJA



ERICK
RUIZ





Elaboración de la receta:

Se realiza una infusión con la leche vegetal y las especias.

Una vez hecha se cuela a un recipiente el cual tiene un colador con la ralladura de naranja que cae donde la panela.

Una vez terminado se remueve y se sirve en una cafetera francesa junto con nuestros espressos y le damos textura con la cafetera francesa y servimos en unas copas con forma de pipa.



Elaboración de la receta:

Es una bebida cremosa con notas a mis espressos y a té negro con un post gusto agradable a canela y un picor que le aporta la pimienta negra.