

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

DON PEDRO

Ingredientes:

· INFUSIÓN ENZIMÁTICA:

- CIRUELA PASIFICADA
- FLOR DE CAFÉ
- AGUA

· INFUSIÓN DE AZÚCARES CAMELIZADOS:

- AZÚCAR MUSCOVADO
- VAINA DE VAINILLA
- AGUA

· 25 ML LICOR DE YUZU

· 2 ESPRESSOS

· HIBISCUS DESHIDRATADO





Elaboración de la receta:

En un vaso mezclador con hielo, enfriamos los espressos junto con el Licor de Yuzu.

En una batidora de vaso introducimos parte de las infusiones junto con los espresso y el yuzu, para aportar textura a la bebida.

Servimos en el vaso sobre una esfera de hielo elaborada con infusión de Hibiscus.