

# BEBIDA DE ESPECIALIDAD

## TRADICIÓN - Melchor Bollero



#### **INGREDIENTES**

- -40 ml de puré de coco
- -40ml de leche
- -40 ml de agua
- -20 ml de sirope de coco
- -5 ml de anís seco
- -5 ml de Amaretto Sin Alcohol
- -Canela
- -Esencia de Limón

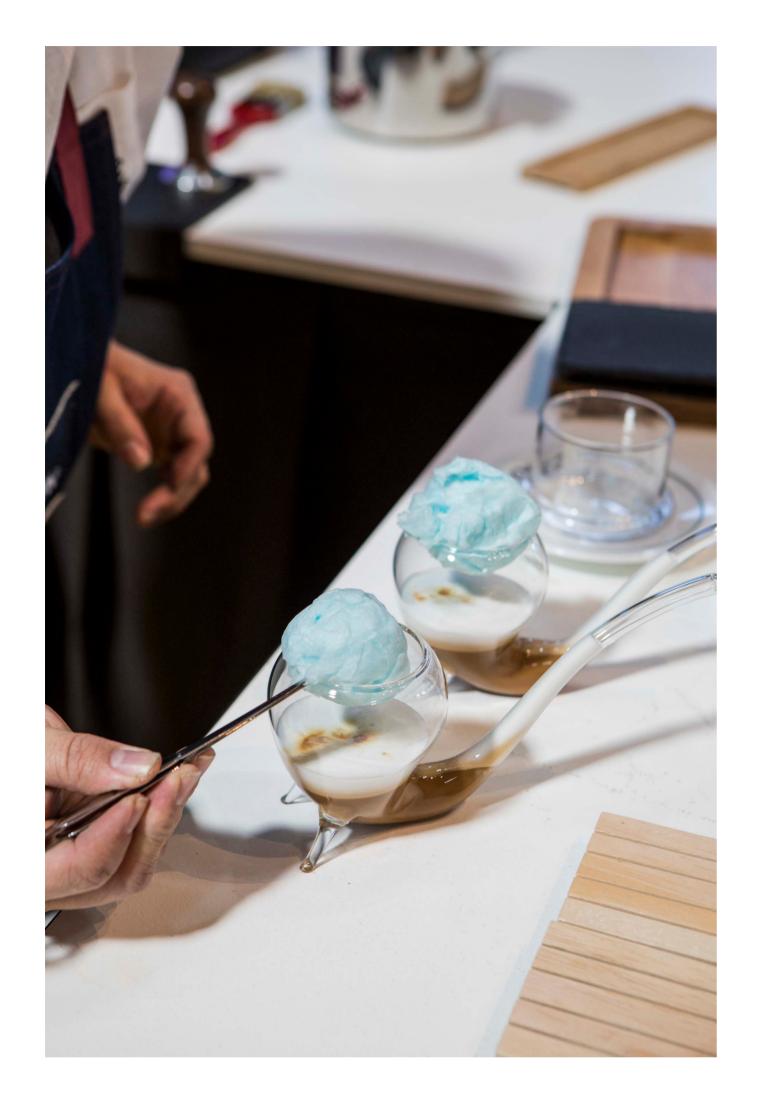
### Elaboración

Se mezclan todos los ingredientes y se llevan a fuego lento.

Después, en una coctelera, servimos hielo, 2 espressos y 50 ml de la elaboración anteriormente descrita.

Se agita enérgicamente y, una vez fría, se retira el hielo pasando la bebida a otra coctelera.





## Degustación

Es una bebida fría y con alcohol. Con unas notas dulces por el coco; a almendra gracias al Amaretto; nos dejará un postgusto suave a regaliz por el anís y frescura por el limón.

