

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.

