

RECETAS DE CAFÉ

PUEDEN BEBERSE DE SOBREMESA O EN CUALQUIER OTRA OCASIÓN.

1. AROMA DE MUJER

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 15 ML LICOR DE CAFÉ, CANELA EN POLVO.

EN TAZA DE CAFÉ DE 60 ML SE CUELA EL ESPRESSO, SE AGREGA EL LICOR DE CAFÉ Y SE ESPOLVOREA CON UNA PIZCA DE CANELA. SE SIRVE CON AZUCARERA Y ESPECIERO CON CANELA EN POLVO.

2. BALKÁNICO.

INGREDIENTES: 60 ML CAFÉ ESPRESSO, 140 ML YOGURT, AZUCAR

REFINO O MIEL DE ABEJAS, JUGO DE LIMÓN.

EN COPA DE COCTEL ALTA DE 8 ONZAS O EN UN VASO DE MEDIDA SIMILAR, SE SIRVE YOGURT NATURAL, SE AGREGA CAFÉ FUERTA Y AZÚCAR A GUSTO, SE REMUEVE AGREGÁNDOLE JUGO DE $\frac{1}{2}$ LIMÓN MEDIANO. SE HACE UNA VARIANTE SUSTITUYENDO EL JUGO DE LIMÓN POR 15-20 ML DE LICOR DE NARANJAS O MANDARINAS, COSA QUE NO LE CAMBIE EL NOMBRE Y HAY QUIENES PREFIEREN ENDULZAR CON MIEL DE ABEJAS, SEA POR RAZONES DE PALADAR O DIETÉTICAS.

3. BARÍTONO

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ EXPRESSO, $\frac{1}{2}$ HOJA DE SALVIA FRESCA (A LO LARGO), AZÚCAR REFINO.

EN TAZA DE 90 ML SE COLOCA LA $\frac{1}{2}$ HOJA DE SALVIA DEL FONDO AL BORDE POR EL LADO DERECHO DEL ASA, SE CUELA EN LA TAZA EL ESPRESSO, SE DEJA 1-2 MINUTOS, SE EXTRAЕ LA SALVIA Y SE ENDULZA A GUSTO. ESTE CAFÉ TIENE EFECTOS TERAPÉUTICOS SOBRE LA AFONÍA O DISTONÍA.

4. BEMBITA BOMBÓN.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 30 ML LICOR DE CACAO, CANELA EN POLVO, GOTAS DE LIMÓN, AZÚCAR REFINO.

EN TAZA DE 90 ML SE CUELA EL ESPRESSO Y SE AGREGA EL LICOR DE CACAO, SE AGREGAN DE 2 A 5 GOTAS DE LIMÓN Y SE MEZCLA CON CUCHARILLA. SE ESPOLVOREA CON UNA PIZCA DE CANELA EN POLVO Y SE SIRVE CON AZUCARERA.

5. BOMBÓN

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 15 GR LECHE CONDENSADA, PALITO DE CANELA

EN COPA DE 2 OZ SE VIERTA EL CAFÉ ESPRESSO EN LA COPA CALIENTE Y SE Añade LA LECHE CONDENSADA. SE REMUEVE CON PALITO DE CANELA.

6. BRAZILIA

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 20 ML LECHE CALIENTE, 30 ML RON AÑEJO, 40 G CHOCOLATE EN POLVO, 1 CDITA CREMA DE LECHE, 2 CDAS AZUCAR REFINO, 1 PIZCA CANELA EN POLVO.

EN TAZA CALIENTE DE CAFÉ CON LECHE, SE CUELA EL ESPRESSO, EN EL QUE SE DERRITE SUAVEMENTE EL CHOCOLATE, SE AÑADE EL AZÚCAR, LA LECHE Y LA CANELA, MEZCLANDO TODO. POR ÚLTIMO SE AGREGA EL RON.

7. CAFÉ A LA LLAMA

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 30 ML RON CARTA BLANCA, 1 CDITA DE AZÚCAR REFINO.

EN TAZA DE 90 ML SE CUELA EL ESPRESSO Y SE ENDULZA. EN UN CUCHARON SE VIERTER EL RON Y SE FLAMEA PASANDOLO A LA TAZA SIN QUE SE APAGUE.

8. CAFÉ AL LICOR.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 15 ML LICOR (DEL SABOR QUE SE PREFIERA), 1 CDITA DE AZÚCAR REFINO,

COLAR EL ESPRESSO DIRECTO A LA TAZA DE 60 ML Y ENDULZAR. AGREGAR EL LICOR.

9. CAFÉ ANTILLANO.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 30 ML RON AÑEJO, 1 CDITA DE AZÚCAR REFINO, CREMA DE LECHE BATIDA DILUIDA CON 1 CUCHARADA DE LECHE.

10. CAFÉ BELGA

INGREDIENTES: CAFÉ ESPRESSO, MERENGUE, POLVO DE CACAO.

EN COPA DE BRANDY DE 5- 6 OZ (TIPO BALÓN) SE SIRVE UN MERENGUE, SE ADICIONA SUAVE Y UNIFORMEMENTE EL CAFÉ CALIENTE DEJANDOLO CAER EN EL CENTRO DEL MERENGUE (QUE FLOTARÁ SOBRE EL CAFÉ). SE ESPOLVOREA CON POLVO DE CACAO. SE MECE SUAVEMENTE PARA ENDULZAR CON LA PARTE DEL MERENGUE QUE SE DISUELVE.

11. CAFÉ CON CREMA

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, CREMA DE LECHE (PUEDE SER LIQUIDA, CREMA O EN POLVO). A LA TAZA DE CAFÉ EXPRESSO ENDULZADO, SE LE AÑADE LA CREMA A GUSTO.

12. CAFÉ NAPOLITANO

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ EXPRESSO, 45 ML BRANDY, CREMA DE LECHE BATIDA, CANELA EN POLVO, AZÚCAR REFINO.

EN TAZA DE CAFÉ CON LECHE CALIENTE, EL CAFÉ EXPRESSO ENDULZADO, AGREGAR BRANDY CALIENTE, DECORAR CON LA CREMA DE LECHE BATIDA Y ESPOLVOREAR CON LA CANELA EN POLVO.

13. CAFÉ ROYAL.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ EXPRESSO, 15 ML COGNAC, 30 ML CREMA DE LECHE BATIDA, AZÚCAR REFINO.

EN COPA DE BRANDY (5 OZ) TIPO BALÓN, CALIENTE, SERVIR EL ESPRESSO ACABADO DE HACER Y ENDULZADO, AGREGAR COGNAC Y FLAMEAR. APAGARLO Y MONTARLE LA CREMA DE LECHE BATIDA.

14. CAFÉ SOUR

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ EXPRESSO, 15 ML JUGO DE LIMÓN, 15 GR DE ALMIBAR SUAVE.

EN COPA SOUR CALIENTE SE MEZCLAN EL CAFÉ ACABADO DE HACER Y EL ALMIBAR Y SE AGREGA EL JUGO DE LIMÓN.

15. CAPUCCINO.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ EXPRESSO, 45 ML LECHE ENTERA, CHOCOLATE O CANELA EN POLVO, AZÚCAR REFINO.

EN TAZA DE 90 ML SE CUELA EL CAFÉ EXPRESSO, SE LE AÑADE LA LECHE ESPUMADA AL VAPOR, SE ESPOLVOREA CON CANELA EN POLVO O CHOCOLATE. EL CONSUMIDOR ENDULZA A GUSTO. SE PUEDE TAMBIEN ESPUMAR EN BATIDORA LA LECHE HIRVIENDO.

16. CARAJILLO.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ EXPRESSO, 45 ML AGUARDIENTE DE CAÑA, AZÚCAR REFINO O PRIETA.

EN TAZA DE CAFÉ CON LECHE (O EN COPA CALIENTE DE SHERRY DE 4 OZ) SE SIRVE EL CAFÉ EXPRESSO ACABADO DE HACER (EN LA TAZA SE CUELA DIRECTAMENTE) SE ENDULZA (O NO) Y SE VIERTA EL AGUARDIENTE.

17. CARRETERO

INGREDIENTES: 2 CDA DE CAFÉ EN POLVO MOLIDO FINO, 1 CDITA AZÚCAR PRIETA, AGUA HIRVIENDO.

EN TAZA CALIENTE DE 90 ML O DE CAFÉ CON LECHE, DEPOSITAR LA CUCHARADA DE CAFÉ, AGREGAR 60 ML DE AGUA HIRVIENDO, ENDULZAR Y DEJAR REPOSAR.

SE ACEPTE EL SERVICIO DE ESTE CAFÉ EN VASO DE PARED GRUESA DE 6 OZ , SIEMPRE VERTER EL AGUA HIRVIENDO CON LA CUCHARILLA DE AZÚCAR DENTRO DE LA TAZA O EL VASO.

18. CORTADITO

INGREDIENTES: 45 ML café ESPRESSO, HASTA 2 CUCHARADA DE LECHE CALIENTE.

SE CUELA EL CAFÉ ESPRESSO DIRECTO A LA TAZA, SE AGREGA DESDE GOTAS HASTA 2 CUCHARADA DE LECHE CALIENTE. SE ENDULZA A GUSTO.

19. CORTADITO CRUCERO (Ó DE A BORDO)

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 1 CDTA LECHE EN POLVO, AZÚCAR REFINO.

SE CUELA EL ESPRESSO DIRECTO A LA TAZA, SE AGREGA LA LECHE Y SE ENDULZA A GUSTO.

20. CORTADITO HABANERO

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 45 ML LECHE CALIENTE, AZÚCAR REFINO.

EN TAZA DE 90 ML SE CUELA EL ESPRESSO, SE AGREGA LA LECHE (CALIENTE O AL TIEMPO, A GUSTO), SE ENDULZA A GUSTO.

21. CORTADITO MONTAÑÉS.

INGREDIENTES: 1 CDA. POLVO DE CAFÉ MOLIDO FINO, 60 ML DE LECHE HIRVIENDO, AZÚCAR PRIETA O MIEL.

EN TAZA DE 90 ML SE VIERTA EL POLVO DE CAFÉ, SE AGREGA LA LECHE HIRVIENDO, SE ENDULZA CON MIEL O AZÚCAR PRIETA. SE DEJA REPOSAR.,

22. CORTADITO SWEET HEART

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 50 ML LECHE CONDENSADA.

EN TAZA DE 90ML SE CUELA EL ESPRESSO. SE AGREGA LA LECHE CONDENSADA Y SE REVUELVE.

23. DIABLÉ

INGREDIENTES: 1 CDA DE POLVO DE CAFÉ MOLIDO FINO, 60 ML AGUA HIRVIENDO, 30 ML AGUARDIENTE DE CAÑA, O GINEBRA, O WHISKY, AZÚCAR REFINO

EN TAZA ALTA DE 90 ML (EXISTE UNA TAZA DE 100 MM DE ALTO Y 40-46 MM DE DIAMETRO QUE ES ESPECIALMENTE PRODUCIDA PARA ESTE CAFÉ) SE VIERTER EL POLVO DE CAFÉ, SE AGREGA AGUA HIRVIENDO Y SE ENDULZA. EN CUCHARA FLAMEADA LA BEBIDA Y SE VIERTER EN LA TAZA SIN QUE SE APAGUE. SE DEJA APAGAR O SE AHOGA CON SERVILLETA. SE DEJA REPOSAR Y SE BEBE. EN EUROPA SE HA GENERALIZADO SU PREPARACIÓN CON BRANDY.

24. DIÁVOLO CALDO (DIABLO CALIENTE)

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO 45 ML CREMA DE VIÉ, SALSA PICANTE, 1 PALITO DE CANELA.

EN COPA CALIENTE DE VINO BLANCO (4 OZ) SE SIRVE EL CAFÉ ESPRESSO ACABADO DE HACER, SE AGREGA LA CREMA Y SE MEZCLA CON PALITO DE CANELA. SE AGREGAN GOTAS DE SALSA PICANTE (HOT SAUCE) A BASE DE AJÍ O CHILE, NUNCA PIMIENTA.

25. EMILSON HIGHLANDER

INGREDIENTES: 57 ML CAFÉ ESPRESSO, 57 ML AGUARDIENTE DE CAÑA O DE UVAS, 1 CDA DE MIEL DE ABEJAS, 1 TAJADITA DE LIMÓN, 1 PALITO DE CANELA.

EN COPA CALIENTE ALTA O FLAUTA DE COCTEL (5 OZ) SE SIRVE EL CAFÉ ESPRESSO ACABADO DE COLAR, SE AGREGAN LA MIEL Y EL AGUARDIENTE REMOVRIENDO CON ELPALITO DE CANELA, GOTAS DE LIMÓN Y SE CHUPA E PALITO DE CANELA ANTES DE BEBERLO.

26. ESPRESSO CARAMELO (Ó CANDY ESPRESS)

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 1 CONFITURA DE NARANJAS

EN TAZA DE 90 ML CONFITURA DE NARANJAS, SE CUELA EL ESPRESSO. SE DISUELVE LA CONFITURA APLASTANDOLA SUAVEMENTE CON CUCHARILLA CONTRA LA PARED DE LA TAZA. SE SIRVE CON AZUCARERA.

27. ESPRESSO CUPIDO.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 15 ML LICOR DE NARANJAS O MANDARINAS

CON EL LICOR EN LA TAZA DE 90 ML SE CUELA EL ESPRESSO, SE SIRVE CON CUCHARILLA POR ATENCIÓN A AQUELLOS QUE QUIERAN ESTROPEAR EXQUISITO CAFÉ ENDULZANDOLO MAS DE LO QUE LO HACE EL LICOR

28. ESPRESSO VIÉ.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 45 MLCREMA DE VIÉ, 10 ML LICOR DE NARANJAS, 1 PIZCA DE CANELA EN POLVO, PALITO DE CANELA.

EN TAZA DE CAFÉ CON LECHE CONTENIENDO EL LICOR, SE SIRVE EL CAFÉ ESPRESSO ACABADO DE HACER, SE AGREGA LA CREMA DE VIÉ REVOLVIENDOSE CON PALITO DE CANELA. SE ESPOLVOREA CON CANELA EN POLVO.

29. FARISEO

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 45 ML RON CARTA BLANCA, 1 CDITA CHOCOLATE EN POLVO, CREMA DE LECHE BATIDA, 1 CDITA AZÚCAR REFINO.

EN TAZA DE CAFÉ CON LECHE CALIENTE, CON EL CHOCOLATE Y EL AZÚCAR, COLAR EL ESPRESSO Y REVOLVER PARA DISOLVER EL CHOCOLATE. AGREGAR EL RON Y MONTAR LA CREMA BATIDA.

30. FRENCH CONNECTION CORTO

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 45 ML COGNAC

EN TAZA DE 90 ML (BALÓN), DE 4 OZ, SERVIDO EL COGNAC CALIENTE, SE AGREGA EL ESPRESSO ENDULZADO A GUSTO. SE MEZCLA MECIENDO LA COPA.

31. FRENCH CONNECTION LARGO

INGREDIENTES: 30 ML CAFÉ ESPRESSO, 60 ML COGNAC

EN TAZA DE 90 ML (BALÓN), DE 4 OZ, SERVIDO EL COGNAC CALIENTE, SE AGREGA EL ESPRESSO ENDULZADO A GUSTO. SE MEZCLA MECIENDO LA COPA.

32. FRENCH CONNECTION PREMIUM

INGREDIENTES: 60 ML CAFÉ ESPRESSO, 30 ML COGNAC

EN TAZA DE 90 ML (BALÓN), DE 4 OZ, SERVIDO EL COGNAC CALIENTE, SE AGREGA EL ESPRESSO ENDULZADO A GUSTO. SE MEZCLA MECIENDO LA COPA.

33. GÜIMELERE

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 60 ML AGUARDIENTE DE CAÑA, 1 CDITA MIEL DE PURGA Ó ALMIBAR DE AZÚCAR PRIETA, POLVO DE CACAO.

EN TAZA DE CAFÉ CONLECHE SE SIRVE EL ESPRESSO ACABADO DE HACER ENDULZADO CON LA MIEL (DE PURGA) Y SE AGREGA EL AGUARDIENTE. SE ESPOLVOREA CON EL POLVO DE CACAO.

34. GRAN ANTILLA.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, AZÚCAR REFINO.

ES UN CAFÉ SORPRENDENTE, SU UNICA DIFERENCIA ESTriba EN QUE SE CUELA.

35. GRAN MURALLA.

INGREDIENTES: 57 ML CAFÉ ESPRESSO, 1 CDITA TÉ DE JAZMÍN, CANELA EN POLVO, AZÚCAR REFINO.

EN TAZA DE 90 ML UNA CUCHARADITA DE TÉ DE JAZMÍN, UNA CUCHARADITA DE AZÚCAR Y UNA PIZCA DE CANELA EN POLVO. SE CUELA EL CAFÉ ESPRESSO A LA TAZA Y SE MEZCLA, SE DEJA REPOSAR NO MENOS DE UN MINUTO.

36. HACENDADO

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 30 ML COGNAC, AZÚCAR REFINO.

EN TAZA DE 90 ML SE CUELA EL ESPRESSO, SE ENDULZA Y SE AGREGA EL COGNAC.

37. HANGO VER FIX (QUITA RESACA O COLAZIONE PER UBRIACO)

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, JUGO DE $\frac{1}{2}$ LIMÓN MEDIANO.

SE CUELA EL CAFÉ ESPRESSO Y SE AGREGA EL JUGO DE $\frac{1}{2}$ LIMÓN. SE BEBE SIN ENDULZAR. ESTE ES UN CAFÉ DE LOS TANTOS CON PROPIEDADES.

38. ISLA BOURBÓN

INGREDIENTES: 100 ML CAFÉ ESPRESSO, 60 ML RON AÑEJO, 25 G AZÚCAR REFINO, CREMA DE LECHE BATIDA, $\frac{1}{4}$ CDITA CANELA EN POLVO.

SE SIRVE EN COPA ALTA PARA CHAMPÁN O CLARETE (6 OZ). SE MEZCLAN BIEN EN UN RECIPIENTE, PERO SUAVEMENTE PARA QUE NO ESPUMEN, EL ESPRESSO, EL RON, EL AZÚCAR Y LA CANELA EN POLVO. SE VIERTA LA MEZCLA EN LA COPA Y SE LE MONTA LA CREMA.

39. ISLEÑITA

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 20 ML LICOR DE NARANJAS, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR REFINO.

INGREDIENTES: EN TAZA DE 90 ML BORDEADA CON JUGO DE LIMÓN Y AZÚCAR Y CON UNA PIZCA DE CANELA AL FONDO, SE CUELA EL ESPRESSO Y SE LE AGREGA EL LICOR DE CACAO.

40. ISLEÑO (CANARIO)

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 50 G QUESO BLANCO (1/8 LB)

SE CORTA EL QUESO EN CUBITOS DE UNOS 5 MM POR LADO. EN TAZA DE 90 ML O DE CAFÉ CON LECHE SE CUELA EL ESPRESSO Y SE ENDULZA, SE AGREGA EL QUESO, QUE SE VA COMIENDO CON CUCHARITA Y SORBIENDO EL CAFÉ.

41. MAMÁ INÉS.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 40 ML RON AÑEJO, MIEL DE ABEJAS.

SE CUELA EL ESPRESSO EN TAZA DE 90 ML DONDE SE HA PUESTO LA MIEL PARA ENDULZAR EL CAFÉ (HASTA UNA CUCHARADA). SE MEZCLA DISOLVIENDO A MIEL ANTES DE AGREGAR EL RON.

42. MAMÁ PERFECTA

INGREDIENTES: 60 ML CAFÉ ESPRESSO, 60 ML RON CARTA ORO, ¼ LIMÓN MEDIANO, AZÚCAR PRIETA, 1 RAMITA DE YERBA BUENA, 1 RAMITA DE CANELA.

EN TAZA DE CAFÉ CON LECHE CALIENTE 1 1/2 O 2 CUCHARADITAS DE AZÚCAR Y EL JUGO DE LIMÓN. SE CUELA EL ESPRESSO DIRECTO A LA TAZA. SE AGREGAN LA RAMITA DE YERBABUENA Y EL RON. SE MEZCLA CON LA RAMITA DE CANELA.

43. MARISOL (UNA VARIANTE DEL BOMBÓN)

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 15 G LECHE CONDENSADA, 20 ML LICOR DE NARANJAS

EN TAZA DE 90 ML SE MEZCLAN EL LICOR Y LA LECHE CONDENSADA. SE CUELA EL ESPRESSO DIRECTO A LA TAZA Y SE REVUELVE CON
CUCHARILLA. SE PUEDE ESPOLVOREAR O N CON CANELA EN POLVO.

44. MOKA JOVA.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 45 ML CHOCOLATE, AZÚCAR REFINO.

EN TAZA DE 90 ML SE CUELA EL ESPRESSO, SE AGREGA EL CHOCOLATE CALIENTE Y SE ENDULZA A GUSTO.

45. MONIEK

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, PIZCA DE CANELA, AZÚCAR REFINO.

EN LA TAZA DE CAFÉ DE 45 ML CON LA CANELA Y EL AZÚCAR, SE CUELA EL ESPRESSO Y SE TAPA CON UN PLATILLO INVERTIDO DE $\frac{1}{2}$ A 1 MINUTO ANTES DE REVOLVER Y BEBERSELO.

46. OGÚN

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 45 ML AGUARDIENTE DE CAÑA, PIMIENTA VERDE, 1 CDA AZÚCAR PRIETA.

EN TAZA DE 90 ML SE PONEN DE 3 A 5 GRAMOS DE PIMIENTA VERDE Y EL AZÚCAR. SE CUELA EL ESPRESSO, SE REVUELVE Y SE AÑADE EL RON.

47. TU, MI DELIRIO

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 60 ML CREMA DE VIÉ, CANELA EN POLVO, GRANOS DE CAFÉ TOSTADO OSCURO.

EN COPA CALIENTE DE VINO BLANCO (4 OZ) SE VIERTA EL CAFÉ ESPRESSO ACABADO DE COLAR, SE AGREGA CREMA DE VIÉ, SE ESPOLVOREA CON CANELA EN POLVO Y SE ADORNA CON 2-3 GRANOS DE CAFÉ TOSTADOS.

48. YEMA ESPRESSO

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 1 YEMA DE HUEVO, 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR REFINO ESTRALLADO.

SE BATE RAPIDA Y EXTENSAMENTE LA YEMA Y EL AZÚCAR HASTA LOGRAR UNA CREMA ESPESA Y BLANCA. DE ESTA CREMA SE COLOCA UNA CUCHARADA EN LA TAZA, SE CUELA EL ESPRESSO Y SE MEZCLA CON CUCHARILLA. SE SIRVE EN TAZA DE 90 ML.

49. CAFÉ COBIES.

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO. 30 ML COGNAC, 1 CDITA DE AZÚCAR REFINO, HIELO.

EN COPA DE COCTEL DE 4 OZ FRÍA, 2 CUBITOS DE HIELO, SE SIRVE EL ESPRESSO ENDULZADO Y ENFRIADO. SE AGREGA EL COGNAC.

50. DAMISELA

INGREDIENTES: 45 ML CAFÉ ESPRESSO, 45 ML LICOR DE NARANJAS O MANDARINAS

EN COPA DE VINO BLANCO (4 OZ) SE SIRVE EL ESPRESSO FRÍO Y SE AGREGA EL LICOR DE NARANJAS

51. LECHITA VILLA CLARA

INGREDIENTES: 60 ML CAFÉ ESPRESSO, 140-150 ML LECHE FRESCA O FRÍA, AZÚCAR REFINO, PIZCA DE CANELA EN POLVO, HIELO FRAPPÉ

SE SIRVE EN COPA O VASO DE 240 ML (8 OZ). SE MEZCLA SUAVE (SIN ESPUMAR) EN UNA COCTELERA 240-150 ML (5-5 ½ OZ) DE LECHE FRESCA CON CAFÉ FUERTE (DE 45 A 60 ML SI SE QUIERE MAS CLARO O MAS OSCURO) Y DE 1 A 3 CUCHARADITAS DE AZÚCAR REFINO. SE SIRVE SOBRE HIELO FRAPPÉ Y SE ESPOLVOREA CON UNA PIZCA DE CANELA EN POLVO.

52. MOBBY DIC

INGREDIENTES: 60 ML CAFÉ ESPRESSO, 60 ML GINEBRA, 1 CERVEZA

EN JARRA DE CERVEZA (12 OZ) SE VIERTA EL ESPRESSO SIN ENDULZAR Y LA GINEBRA. SE COMPLETA CON LA CERVEZA.

53. SERRANO HELADO

INGREDIENTES: 60 ML CAFÉ ESPRESSO, 30 ML HELADO DE VAINILLA, 5 GOTAS DE GRANADINA, 10 ML ALMIBAR.

EN EL VASO DE LA BATIDORA, EL CAFÉ, EL HELADO Y EL ALMIBAR, BATIR Y SERVIR EN VASO DE 6 OZ. LAS GOTAS DE GRANADINA SOBRE LA ESPUMA DEL BATIDO.

54. SUEÑOS DE KAHLUA

INGREDIENTES 15 ML CAFÉ ESPRESSO, 15 ML LICOR DE CAFÉ, 60 ML HELADO DE CAFÉ, 120 ML CREMA DE LECHE BATIDA.

MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES EN BATIDORA HASTA QUE SE TENGA UNA MEZCLA SUAVE. SERVIR EN VASO ALTO DE 10 OZ.

55. TORNADO

INGREDIENTES: 60 ML CAFÉ ESPRESSO, 60 ML RON CARTA ORO, ½ LIMÓN MEDIANO.

EN VASO DE 8- 9 OZ O COPA DE CLARETE DE IGUAL CAPACIDAD, HIELO FRAPPÉ A LA MITAD. SERVIR EL ESPRESO, AGREGAR EL RON Y EXPRIMIRLE EL ½ LIMÓN. SE PUEDE SERVIR CON AZUCARERA, PERO ESTA RECETA ES ASÍ, CON EL ESPRESSO AMARGO.

56. TORPEDINO LIORNÉS

AL TRAGO DE RON DE SU AGRADO, CUALQUIERA DE LAS CARTAS O EL AÑEJO A LA ROCA O STRIGHT, SE LE AGREGAN UNA GOTAS DE CAFÉ ESPRESSO SIN AZÚCAR. LA CANTIDAD DE GOTAS DEPENDE DE UD. LOS LIORNESES DEJAN QUE CADA CUAL DECIDA.

57. TURQUINO

INGREDIENTES: 60 ML CAFÉ ESPRESSO, 30 ML HELADO DE CAFÉ, 30 ML CREMA DE LECHE BATIDA, 20 GR MIEL DE ABEJAS.

EN EL VASO DE LA BATIDORA, EL HELADO Y EL CAFÉ. BATIR Y SERV

58. TWIST CACAO ICED

INGREDIENTES: 90 ML CAFÉ ESPRESSO, 90 ML BRANDY, 45 ML CHOCOLATE, 4 CDAS AZÚCAR REFINO O 6 DE PRIETA, CUBOS DE HIELO.

SE MEZCLAN SUAVEMENTE (QUE NO ESPUMEN) LOS TRES LIQUIDOS CON EL AZÚCAR EN LA COCTLERA Y SE SIRVEN ENN COPA ALTA DE 240 ML (8 OZ) CON CUBOS DE HIELO A LA MITAD.

iA tomar café!