



By **Héctor Henche**

# INDIA COLADA

En Costa Rica se cultivan las mejores piñas. En la India, encontramos un café especiado e intenso. Así que proponemos una creación que une ambos mundos: India Colada. Combinamos la piña con el café y contrastamos esas notas especiadas y ácidas con un toque de pimienta de Jamaica, vainilla, lima, canela... Sin duda una receta que no deja indiferente.

## ¿QUÉ NECESITAS PARA PREPARARLO?



Origin  
India (50 ml)



Vaso bajo  
(180 ml)



Jarabe de piña  
y especias  
(40 ml)



Ron añejo  
(10 ml)



Ralladura de lima  
(10 ml)



Hielo pilé



1 rodaja de piña  
deshidratada

## ¿QUÉ PASOS DEBES SEGUIR?

- 1** Introduce todos los ingredientes en una coctelera.
- 2** Prepara el café y añádelo a la coctelera.
- 3** Llena la coctelera con hielo pilé y bate enérgicamente.
- 4** Sírvelo en un vaso bajo.
- 5** Decora con una rodaja de piña deshidratada.

