

By **Héctor Henche**



NESPRESSO PISCO SOUR

Recetas que saben combinar mundos. La acidez frutal del café de Perú junto a elementos clásicos de la cocina japonesa, como el yuzu, el sirope de miel o el té verde, es una combinación orgánica. Nadie se resiste a un viaje así.

¿QUÉ NECESITAS PARA PREPARARLO?



Origin Peru Organic (50 ml)



Vaso bajo (180 ml)



Jarabe de té verde, miel y yuzu (30 ml)



Pisco Acholado (10 ml)



Clara de huevo pasteurizada (5 ml)



Zumo de limón (2,5 ml)



Hielo roca



1 flor comestible

¿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 roca y bate enérgicamente.
- 4** Sírvelo en un vaso bajo con un hielo roca.
- 5** Decora con una flor comestible.

