

CAFÉ BOHEMIO

🕒 10 min 👤 Media

MATERIALES

Vaso De Agua Pequeño
(110 ml / 4 Oz)

Vaso Largo

Cuchara De Cóctel

Jarra

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Cápsula Del Grand Cru
Linizio Lungo

100 ml / 3_4 Onzas De
Jarabe De Granadina

100 ml / 3_4 De Gin

200 ml / 6.8 Oz De Brandy
De Cereza

200 ml / 6.8 Oz Oporto

200 ml / 6.8 Oz Agua
Tónica

300 ml / 10_1 Onzas De
Vino Tinto

Piña

Mango

Cerezas

Frutillas

Cubos De Hielo

INSPIRACIONES



¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

- Prepare el Grand Cru Linizio Lungo (110 ml / 4 oz) en el vaso de agua pequeño
- Vierta en una jarra grande llena de cubos de hielo (alrededor de 3/4 partes)
- Añada el vino oporto rojo, jarabe, gin, brandy y vino
- Revuelva la mezcla con una cuchara de cóctel durante 20 segundos
- Añada la piña, el mango, las cerezas y las frutillas cortadas en trozos
- Complete con agua tónica y agite suavemente de nuevo
- Sirva en un vaso con cubos de hielo y con la misma selección de fruta que se utilizó para el jarro