

CÓCTEL DE CAFÉ CON POMELO Y TOMILLO



Fácil



MATERIALES

Coctelera

Copa para cóctel

Pajita


CAFÉS

**NESPRESSO
RECOMENDADOS**





INGREDIENTES

Sirope de vainilla
1 cl 

Cubitos de hielo
2 Unidad 

Hojas de tomillo seco
5 Hojas 

Zumo de pomelo
10 cl 

Hojas de cilantro
5 Hojas 

Cápsula de Robusta Uganda
1 Unidad 

INSPIRACIONES



CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

PASO 01

Coloca el sirope de vainilla en el vaso.

PASO 02

Añade unas hojas secas de tomillo, previamente molidas, el zumo de pomelo y 2 cubitos de hielo a una coctelera y agita durante unos segundos. Vierte la mezcla en el vaso.

PASO 03

Por otro lado, prepara un Espresso (40 ml) y agítalo con un par de cubitos.

PASO 04

Vierte el café en el vaso, decóralo con una ramita seca de tomillo y sirve.