

## NEGRONI DE CAFÉ

🕒 5 min

👤 Fácil

### MATERIALES

Cuchara  
Copa para cóctel


### CAFÉS


<STRONG>NESPRESSO</STRONG>  
RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Campari 15 ml 

Ginebra 15 ml 

Vermut negro 15 ml 

Piel de naranja 1 Unidad 

Cubitos de hielo 2 Unidad 

Cápsula de Ristretto 1 Unidad 

### INSPIRACIONES



### CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

#### PASO 01

¿CÓMO EMPEZAR CON SU NEGRONI?

En el vaso, añadir el Campari, la ginebra y el vermouth y remover bien con ayuda de una cuchara.

#### PASO 02

¿CÓMO ENFRIARLO Y DARLE UN SABOR AFRUTADO?

Añadir los cubitos de hielo, la piel de naranja y remover más.

#### PASO 03

ENFRÍA TU CAFÉ

Extrae tu café Nespresso (ON ICE) en 10 ml en un vaso aparte y enfríalo con un hielo.

#### PASO 04

LISTO PARA SERVIR

Añade tu café Nespresso a la bebida, y sírvelo.