

CAFÉ ALFOMBRA ROJA

🕒 10 min

👤 Fácil

MATERIALES

Coctelera

Vaso De Recetas

CAFÉS

**NESPRESSO
RECOMENDADOS**



INGREDIENTES

Una Cápsula De Grand Cru *Master Origin Colombia*

60 MI De Vino Espumoso

10/15 MI De *Crème De Mûre* (Licor De Mora)

Cuatro Cubitos De Hielo

INSPIRACIONES



CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Vierta 20 ml de *crème de mûre* en un vaso
- Vierta un Grand Cru *Master Origin Colombia* en una coctelera y enfríelo bien con cubitos de hielo
- Pase el Grand Cru a un recipiente pequeño y utilice una cucharilla para eliminar el máximo de crema (espuma) posible
- Vierta el café en el vaso con cuidado haciéndolo caer sobre una cucharilla para crear dos niveles: *crème de mûre* y café (suba la cucharilla conforme vaya subiendo el nivel de café)
- Termine la receta con el vino espumoso, que deberá verter también sobre la cucharilla
- ¡Beba y disfrute!