

## CÓCTEL DE ETIOPIÁ

🕒 5 min

👉 Fácil

### MATERIALES

Vaso De Recetas  
Aeroccino, La Boquilla De Vapor  
De Su Máquina Nespresso O La  
Máquina Lattissima+  
Cotelera

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Cápsula De Grand Cru Master  
Origin Ethiopia  
MI De Jugo De Pomelo Rosa  
Cucharadas De Hielo Picado  
Cubitos De Hielo  
MI De Jarabe De Flor De Saúco  
MI De Jarabe De Pomelo  
Rodaja De Pomelo

### INSPIRACIONES



### ¡EMPECEMOS!

- Vierta 20 ml de jarabe de pomelo en un vaso
- Agregue tres cucharadas de hielo picado y el jugo de pomelo rosa
- Luego vierta el Grand Cru *Master Origin Ethiopia* (110 ml) en una coctelera con cinco cubitos de hielo y 5 ml de jarabe de flor de saúco
- Espume el café con un espumador de leche para hacerlo más cremoso
- A continuación añada la preparación al vaso
- Para terminar, decore el vaso con una rodaja de pomelo