



## **PIÑA COLADA CON CAFE !**

**Su historia empieza en 1954 con Ramón Romero, en el famoso hotel Caribe Hilton en Puerto Rico, como un encargo de su jefe, quien quería un coctel que atrajera más clientes.**

### **Ingredientes**

- \* 1 espresso de café**
- \* 2 oz de jugo de piña**
- \* 1 oz de ron blanco**
- \* 50 ml de crema de coco**
- \* 1 rodaja de piña**

### **Preparación**

**En una coctelera agrega hielo y todos los demás ingredientes.**

**Tapa y agita por unos segundos hasta obtener una textura uniforme.**

**Sirve ven un vaso y decora con la rodaja de piña.**

**Aquí tienes algunas recetas de cócteles con café y alcohol que puedes probar:**

### **Carajillo:**

**Este es el café con alcohol típico de España. Prepara un espresso y añádele un chorrito de una bebida alcohólica de alta graduación como aguardiente, coñac, orujo o whisky. Si usas brandy junto con ralladura de limón, estarás haciendo un “café brulé”.**

### **Cremaet o Carajillo Cremat:**

**Originario de Castellón, es una variante del carajillo. Combina licor quemado con dos granos de café, café corto, canela, azúcar y un trocito de piel de limón. El café se vaporiza y flambea antes de servir.**

### **Café irlandés:**

**La receta original es una mezcla sutil de buen café de filtro, whisky y nata montada. En algunos lugares, sirven versiones con tres capas de colores, pero la auténtica es más equilibrada y deliciosa.**