



Carajillo — de mezcal

Un ritual prohibido para los amantes del café y el mezcal

Hay bebidas que despiertan los sentidos y otras que los seducen. Este Carajillo de Mezcal Sabiondo es ambas. Inspirado en los placeres exquisitos de lo prohibido, esta receta fusiona la intensidad del espresso con la sabiduría líquida de nuestro mezcal artesanal, dando como resultado un trago cremoso, ahumado y deliciosamente inesperado.

Ingredientes

- 60 mililitros de Mezcal Sabiondo
- 30 mililitros de leche evaporada
- 30 mililitros de licor de coco
- 1 espresso recién hecho (30 ml aprox.)
- Hielos al gusto

Pasos para prepararlo

1. Enfría el vaso.

Coloca en el congelador el vaso en el que servirás tu carajillo para enfriarlo mientras preparas el cóctel.

2. Agita lo exquisito.

En un shaker, añade el Mezcal Sabiondo, la leche evaporada y el licor de coco. Llénalo con hielo y agita con fuerza durante 10-15 segundos.

3. Sirve con estilo.

Saca el vaso del congelador y cuela la mezcla directamente sobre él.

4. Corónalo con espresso.

Añade lentamente el espresso caliente sobre la mezcla. Viértelo sobre el dorso de una cuchara para crear una ligera capa oscura en la superficie.

5. Disfruta lo prohibido.

Bebe despacio, saborea cada capa y deja que el carajillo te hable con su sabiduría líquida.