

WILLIAMS SONOMA

Bebidas para el verano

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
COCOBERRY - ¾ de tz de frambuesas - 1 oz de crema de coco - 5 oz de jugo de piña - 1 trocito de piña - frambuesas enteras para decorar	1. Poner las frambuesas en un colador y presionar con el dorso de una cuchara, pasar el puré a una licuadora. 2. Añadir hielo picado, crema de coco y jugo de piña y batir hasta que esté homogéneo. 3. Vertir sin colar en un vaso old fashion helado. 4. Adornar con el trocito de piña y frambuesas. 5. Servir enseguida.
CAFÉ AL AMARETTO - 1 y ½ oz de almíbar de cerezas en amaretto - Café negro intenso (recién hecho) - 2 cdas de crema para batir sin azúcar	1. Verter el almíbar de amaretto en un vaso de acero inoxidable precalentado. 2. Añadir el café e incorporar perfectamente. 3. Vaciar en tequileros. 4. Con ayuda de una cuchara verter la crema para batir encima cuidando que no se mezcle con el resto de la bebida.
MOJITO DE TÉ - 5-8 hojitas de hierbabuena - 2 cdas de jarabe de agave - 25 ml de jugo de limón - 2 oz de té ritual - Agua mineral al gusto - Hielo picado	1. Agregar el azúcar y el jugo de limón directamente en un vaso alto y ancho. Revolver un poco para integrar. 2. Añadir las hojas de hierbabuena. Con un mortero, presionar muy suavemente (sin triturar ni destrozar) para extraer los aceites esenciales sin liberar el amargor de las hojas. 3. Vierte el té y remover con una cuchara larga para levantar el azúcar del fondo y mezclar todos los sabores. 4. Llenar el vaso con hielo picado casi hasta arriba. Completar con el agua mineral. 5. Dar una última vuelta suave a la bebida para integrar los ingredientes del fondo hacia arriba. Decorar con una ramita fresca de hierbabuena o una rodaja de lima.
ROLLO DE QUESO - 2 barras de queso crema de 190 gr - Cerezas en amaretto al gusto. - Salsa macha	1. En un papel encerado colocar las dos barras de queso crema y con ayuda de un rodillo estirar hasta formar un rectángulo de buen tamaño sin aplanar demasiado. 2. Colocar un papel film debajo del papel encerado para enrollar con facilidad. 3. Rellenar con las cerezas y con ayuda del papel film empezar a enrollar formando una envoltura tipo dulce. 4. Refrigerar al menos 1 hora antes de servir. 5. Emplatar y encima verter salsa macha al gusto. 6. Acompañar con pancitos tostados o galletas saladas.

