ROMPOPE SANTA CLARA / RECETARIO

El gusto de *compartir.*



TRES DRINKS Y UN POSTRE

Santo Café / Santa Rosa / Sanchai / Santo Capricho



FROZEN / OLD FASHIONED

Santo Café

Un encuentro cremoso entre café, cacao y el sabor de Santa Clara.

INGREDIENTES

- 110 ml de rompope Santa Clara
- ½ cucharadita de café en polvo
- ½ cucharadita de cacao en polvo
- 90 g de hielo

PREPARACIÓN

1. Coloca el rompope, el café, el cacao y el hielo en la licuadora.
2. Licúa hasta obtener una textura frozen uniforme.
3. Sirve en un vaso old fashioned.



FROZEN / OLD FASHIONED

Santa Rosa

Frambuesas, un toque de crema y una nueva forma de disfrutar el rompope.

INGREDIENTES

- 140 ml de rompope Santa Clara
- 6 frambuesas
- 90 g de hielo
- Crema batida

PREPARACIÓN

1. Agrega el rompope, las frambuesas y el hielo a la licuadora.
2. Licúa hasta obtener una mezcla frozen.
3. Sirve en un vaso old fashioned y termina con crema batida.



SHAKE / COPA SUGERIDA

Sanchai

Notas especiadas y un delicado toque de plátano para brindar despacio.

INGREDIENTES

- 120 ml de rompope Santa Clara
- 30 ml de whisky Bushmills Black
- 30 ml de té chai
- 15 ml de licor de plátano
- Canela en polvo

PREPARACIÓN

1. Incorpora el rompope, el whisky, el té chai y el licor de plátano a una coctelera con hielo.
2. Agita y sirve con doble filtrado.
3. Termina con canela en polvo.



POSTRE / COPA DE POSTRE SUGERIDA

Santo Capricho

Helado, chocolate y rompope: el final más dulce de la sobremesa.

INGREDIENTES

- 60 ml de rompope Santa Clara
- 15 ml de Dobel Diamante
- 2 bolas de 10 g de helado napolitano
- Crema batida
- Cacao en polvo o chocolate líquido

PREPARACIÓN

1. Coloca las dos bolas de helado en una copa de postre.
2. Añade el rompope y Dobel Diamante.
3. Termina con crema batida y cacao en polvo o chocolate líquido.