

Cómo hacer el café con hielo perfecto

Se llama Coffee Tonic, hemos tardado 47 segundos en hacerlo, y está de lujo.

Da igual que sea verano, invierno o entretiempo. El café con hielo ha superado hace ya años cualquier límite climatológico y para muchos es la manera perfecta de terminar una comida, aunque fuera esté nevando. Y ahora es cuando sale tu cuñado, purista y experto en temas cafeteros de toda la vida, a decir que es una aberración tomar el café frío.



Vale, es verdad que puede perder matices y aromas que sólo se aprecian en caliente, pero en Esquire somos muy de saltarnos las normas y también es verdad que con hielo aporta otro tipo de ventajas: refresca y, además, permite dejar volar un poco más la imaginación.

Y eso es lo que han hecho en Nespresso, que de café saben un

rato. Le han dado un twist y el resultado es delicioso. Lo han bautizado como Coffee Tonic, nos han pasado la receta, nos ha dado por hacerla y en el vídeo de arriba puedes comprobar como hasta nosotros hemos sido capaces de llevarlo a cabo en menos de un minuto. Aún así, te resumimos el proceso. Pero vamos, es de primero de cocina elemental.

Necesitas:

Tónica

Cápsula de café (en Nespresso recomiendan Master Origin India, pero puedes hacerlo con cualquiera de cierta intensidad)

Hielos, Pimienta, Una rodaja de naranja (si es deshidratada, mejor)

Opcional: otras especias como cardamomo o anís estrellado

Y la elaboración es sencillísima:

Llena el vaso con el hielo, no te cortes, que sobre. Añade la pimienta y el resto de especias si decides incluirlas, así como la rodaja de naranja. Incorpora la tónica, intenta que esté fría previamente, así perderá menos gas al entrar en contacto con lo hielos. No llenes el vaso hasta el borde, deja sitio para el café. Viértelo suavemente y *voilà*, disfruta del café con hielo perfecto.

Fuente: esquire.