

Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios para carajillos:

- Máquina de espresso o cafetera italiana / prensa francesa
- Vaso old fashioned (para servir carajillos)
- Vaso medidor o jigger
- Cucharilla de bar o cuchara larga
- Vaso mezclador o licuadora (para carajillo de mazapán)
- Vaso de precipitados pequeño (opcional, para servir en capas)
- Rallador fino (para decorar con mazapán o café)
- Hielera y pinzas para hielo

Receta Platillo
Carajillo Clásico

Tiempo de Preparación:	Descripción: Alcanza para 1 porción.
------------------------	--------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	tz	Café espresso	También se puede usar café muy cargado.
1 ½	oz	Licor 43	
		Hielo	Opcional para una versión fría.

#	Preparación:
1	Preparar el espresso.
2	En un vaso old fashion con hielo (si se desea frío), verter el licor.
3	Encima añadir el café lentamente para mantener la doble capa.
4	No mezclar, se sirve con las capas separadas.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Carajillo de Mazapán

Tiempo de Preparación:	Descripción: Alcanza para 1 porción.
-------------------------------	---

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	tz	Café espresso	
1 ½	oz	Licor 43 o crema de whisky	
1	pz	Mazapán	El equivalente a 20 grs.
30	ml	Leche evaporada	Es opcional y se usa para dar cremosidad.
		Hielo	

#	Preparación:
1	Triturar el mazapán y mezclar con la leche evaporada y el licor. Se puede licuar si se prefiere que este más integrado.
2	Servir sobre hielo en un vaso bajo.
3	Añadir el café espresso por encima.
4	Decorar con una pizca de mazapán rallado o una mini brocheta.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Carajillo de Horchata con Licor 43 y Espresso

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	oz	Licor 43	
1	oz	Horchata	Puede ser arroz o almendra.
1	tz	Espresso caliente o frío	
		Hielo	
		Canela en polvo	Para decorar.

#	Preparación:
1	Llenar un vaso bajo con hielo.
2	Agregar el Licor 43 y la horchata.
3	Encima, verter el espresso suavemente para formar capas.
4	Espolvorear con canela al gusto.
5	Servir con popote o mezclador.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Carajillo de Avellana y Chocolate

Tiempo de Preparación:	Descripción:
------------------------	--------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	oz	Crema de avellanas	Tipo Frangelico.
1	oz	Licor de cacao oscuro o Licor 43	
1	tz	Espresso caliente	
10	ml	Leche evaporada o crema ligera	Opcional
		Virutas de chocolate o avellana tostada	Para decorar.

#	Preparación:
1	En una coctelera con hielo, agitar los licores y la leche.
2	Servir en copa de martini o vaso bajo.
3	Añadir el espresso y decorar con chocolate rallado o avellanas.
4	Ideal para servir frío, como digestivo de postre.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Flan de Carajillo

Tiempo de Preparación:	Descripción:
------------------------	--------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	lata	Leche condensada	
1	lata	Leche evaporada	
3	pzs	Huevo	
1	tz	Café espresso	
60	ml	Licor 43	
1	cdita	Extracto de vainilla	
		Caramelo líquido	Para el molde.
		Utensilios:	
		Licuada	
		Molde para flan individual o grande	
		Olla o charola para baño maría	
		Horno	
		Cuchara medidora	
		Tazones para mezclar	
		Batidor de globo	Opcional

		Espátula de silicón	
		Plato para desmoldar	
		Servilletas y cucharitas de degustación	

#	Preparación:
1	Precalentar el horno a 180°C.
2	Licuar todos los ingredientes excepto el caramelo.
3	Verter el caramelo en un molde para flan y luego mezclar.
4	Hornear a baño maría por 50-60 minutos.
5	Enfriar, desmoldar y decorar con crema batida y café molido o caramelo.