

COLD BREW MOCKTAIL CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes:

Rinde: 4-5 porciones

Para el cold brew base:

- 1 taza de café molido grueso (100 g)
- 4 tazas de agua filtrada (1000 ml)

Para el sirope de frutos rojos con Natuvia:

- 1/2 taza de frutos rojos frescos o congelados (frambuesas y arándanos) (75 g)
- 1/4 taza de agua (60 ml)
- 6 sobres de Natuvia con Probióticos

Para el cold brew con frutos rojos (una porción):

- Hielo picado (al gusto)
- 1/4 de taza de cold brew concentrado (60 ml)
- 2 cucharadas de sirope de frutos rojos con Natuvia (30 ml)
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco (5 ml)
- Agua con gas, la necesaria para llenar el vaso
- Brocheta de frambuesas y arándanos para decorar (opcional)

Preparación:

1. Prepará el cold brew base: en una jarra grande o recipiente hermético, agregá el café molido grueso y las 4 tazas de agua filtrada. Revolvé bien para asegurarte de que todo el café se humedezca. Tapá el recipiente y dejalo reposar a temperatura ambiente por un mínimo de 12 horas y un máximo de 24 horas. Si podés, revuelvelo suavemente a la mitad del tiempo de maceración.
2. Pasado el tiempo, colá la mezcla. Podés usar un colador de malla fina cubierto con una tela limpia o un filtro de café grande para retirar todos los sedimentos. Presioná suavemente los restos de café para extraer el máximo líquido. Descartá el café molido. Guardá el cold brew concentrado en la refri. Te va a durar hasta una semana.
3. Prepará el sirope de frutos rojos con Natuvia: en una cacerola pequeña, colocá los frutos rojos, el cuarto de taza de agua y los 3 sobres de Natuvia con Probióticos. Llevá a ebullición suave a fuego medio, revolviendo ocasionalmente. Dejá que hierva a fuego bajo por unos 5-7 minutos, aplastando las frutas con una cuchara mientras se cocinan para que suelten su jugo. Retirá del fuego y dejá enfriar el sirope.
4. Una vez frío, colá el sirope por un colador fino para quitar las semillas y trozos de fruta. Presioná bien los sólidos contra el colador para extraer todo el líquido. Guardá el sirope en un recipiente hermético en la refri.
5. Armá tu cold brew con frutos rojos: en un vaso wisquero, poné bastante hielo picado. Agregá el cuarto de taza del cold brew concentrado que preparaste. Echale las 2 cucharadas del sirope de frutos rojos con Natuvia y añadí la cucharadita de jugo de limón fresco.
6. Terminá de llenar el vaso con agua con gas hasta arriba. Revolvé suavemente para mezclar todos los ingredientes.
7. Si querés darle un toque especial, decorá el vaso con una brocheta de frambuesas y arándanos.