



baristacasero.com



Espresso Tonic con limón

RECETA RÁPIDA E IMPRIMIBLE

Una bebida refrescante de café, agua tónica, hielo y limón, lista en aproximadamente 5 minutos



DATOS DE LA RECETA



Tiempo de preparación:
5 minutos



Dificultad: **fácil**



Porciones:
1 bebida



Vaso recomendado:
vaso alto de 300 a 350 ml



Método recomendado:
cafetera espresso o de cápsulas



Proporción base:
1 parte de espresso por 4 partes de tónica



Alcohol:
no contiene



Cafeína aproximada:
depende del café y del método de extracción



INGREDIENTES

- 30 ml de café espresso.
- 120 ml de agua tónica bien fría.
- Entre 5 y 7 cubitos de hielo grandes.
- 1 tira de piel de limón.
- De 2 a 4 gotas de zumo de limón, opcionales.
- ½ cucharadita de almíbar simple, opcional.



PREPARACIÓN

- 1 Enfría un vaso alto de 300 a 350 ml.
- 2 Prepara 30 ml de espresso. Procura que sea concentrado, aromático y no excesivamente amargo.
- 3 Llena el vaso con cubitos de hielo grandes.
- 4 Añade lentamente 120 ml de agua tónica bien fría.
- 5 Espera unos segundos para que las burbujas se estabilicen.
- 6 Vierte el espresso lentamente sobre el reverso de una cuchara.
- 7 Retuerce la piel de limón sobre el vaso para liberar sus aceites aromáticos.
- 8 Prueba la bebida antes de endulzarla. Añade media cucharadita de almíbar solo cuando sea necesario.
- 9 Remueve suavemente una vez y sirve inmediatamente.



TABLA DE PROPORCIONES

Resultado	Espresso	Agua tónica
Intenso	30 ml	90 ml
Equilibrado	30 ml	120 ml
Suave y refrescante	30 ml	150 ml



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- ▲ Demasiada espuma: añade primero la tónica y vierte después el espresso lentamente.
- ▲ Sabor muy amargo: aumenta la tónica o utiliza un café menos tostado.
- ▲ Demasiada acidez: elimina el zumo y utiliza únicamente piel de limón.
- ▲ Sabor aguado: utiliza cubitos grandes y un café más concentrado.
- ▲ Pocas burbujas: enfría la tónica y evita remover demasiado.
- ▲ No se forman las capas: vierte el espresso sobre el reverso de una cuchara.



TRUCOS PARA UN MEJOR RESULTADO

- Sirve primero la tónica y después el espresso.
- Utiliza hielo grande para reducir la dilución.
- Deja espacio libre en el vaso para controlar la espuma.
- Usa preferiblemente café de tueste claro o medio.
- Comienza con piel de limón antes de añadir zumo.
- Enfría bien la tónica y el vaso.
- Remueve únicamente una vez para conservar las burbujas.



MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- Cafetera espresso.
- Cafetera de cápsulas.
- Cafetera italiana.
- AeroPress.
- Cold brew concentrado.
- Prensa francesa con café concentrado.
- Cafetera de goteo con una extracción intensa.



CONSEJO FINAL

La fórmula más equilibrada para comenzar es:

"30 ml de espresso + 120 ml de tónica + hielo + piel de limón".

Ajusta la cantidad de tónica hasta encontrar el equilibrio que prefieras entre café, amargor, dulzor y frescura.

