

Black velvet

Un combinat "diferent", ja que no és habitual que incorporin cervesa en la seva elaboració, i que presenta una textura i una escuma que li donen nom "Vellut negre". Bon profit, *culinaris*!



Racions: 1

Taula d'ingredients:

90 ml cervesa Guinness

90 ml cava

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Posar la cervesa ben freda en una copa de cava tipus flauta, a poder ser refredada al congelador PAS 2 / Afegir el cava, també ben fred, deixant-lo caure sobre el revers d'una cullera, per evitar que s'esbravi, i servir

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Molt fàcil