

Café Asiático

Ruralmur

ruralmur2@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/393/cafe-asiatico>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Un café muy popular que se creó hace más de medio siglo en Cartagena y que hoy es popular en otros muchos sitios de España. El Asiático supone un revulsivo para espabilarse los días en los que falta energía o hace frío. Hasta el recipiente, unas copas de cristal grueso que empieza a ensancharse desde la misma base, tienen encanto. Hace unos años el Alcalde de Cartagena las regalaba a los cartageneros que estábamos en la diáspora, como un símbolo entrañable de la ciudad. El venerado y querido asiático dicen que se inventó en el pueblo del Albuñón, en el Bar Pedrón. Ingredientes para Receta de Asiático:

Café (una taza de café Express)

Leche condensada (1 cucharada sopera generosa)

Brandy,

Gotitas de Licor 43 (2 cucharadas soperas de licor 43)

Canela

Un par de granos de café y corteza de limón (opcionales)

Como hacer Receta de Asiático paso a paso:

La copa del asiático sirve para las medidas de los distintos ingredientes:

Se pone el café muy caliente hasta la parte superior de la base inferior de la copa de

Café Asiático

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yy8s4x6m](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)

Café Asiático

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
https://tinyurl.com/yy8s4x6m](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)