

## ENTRADAS

### COLA DE MONO



#### Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 1 tarro de leche condensada
- Cáscara de 1 naranja
- 2 ramas de canela
- 8 clavos de olor
- Nuez moscada
- 2 cucharadas de un buen café instantáneo
- Cucharada de vainilla
- 1/2 taza de aguardiente o Pisco

#### Preparación

- Poner en una olla 1 litro de leche (yo use descremada, pero puedes usar la que más te guste) + 1 tarro de leche condensada + la cáscara de 1 naranja (sin lo blanco que se pone amargo) + 2 ramas de canela + 8 clavos de olor + nuez moscada recién rallada a gusto + 2 cucharadas de un buen café instantáneo (puede ser más, si lo quieres más cargado).
- Revuelve todo y calienta a fuego medio hasta que empiece a hervir.
- Cuando veas el primer hervor, agrega una cucharada de vainilla, mezcla nuevamente y retirar del fuego.
- Tapa la olla y deja reposar un par de horas para infusionar. Cuela toda la preparación para eliminar los residuos.



- Acá puedes agregar 1/2 taza de aguardiente o Pisco (o un poco más o un poco menos según tu gusto). Mezcla bien y con ayuda de un embudo llena una botella, cierra bien y reserva en el refrigerador hasta servir.
- Para servir llena los vasos con hielo, agrega la cola de mono y disfruta bien helado.

