

Tomar un buen café tranquilamente es un placer para muchos y si lo acompañamos de una buena puesta de sol junto al mar, la experiencia puede ser sublime.

Esta bebida es protagonista indiscutible en todas las cafeterías de la comarca del Mar Menor y tiene el honor de contar con su propia copa.

La fórmula tradicional del Asiático se hacía con la misma cantidad de leche condensada, café y coñac, pero en la actualidad la receta ha evolucionado amoldándose a los nuevos gustos, rebajando por tanto la cantidad de alcohol. En la actualidad se elabora con una mezcla armoniosa de café, leche condensada, brandy y Licor 43, un toque de canela y una corteza de limón.

Una dulce tentación para disfrutar a cualquier hora del día o de la noche.



Café Asiático

INGREDIENTES:

- Café sólo
- leche condensada
- coñac
- Licor 43
- canela, opcionalmente
- granos de café y corteza de limón

ELABORACIÓN:

Dicen los entendidos que tan importante es calcular las medidas, como servir el café en su vaso característico. La elaboración del café asiático es bien sencilla, sobre todo si disponemos del vaso especial para servir este café ya que nos ayudará a medir las proporciones exactas.

Lo primero, echamos la leche condensada cubriendo las facetas que hay en la parte inferior del vaso. Añadimos brandy (coñac) hasta cubrir la línea de puntos del vaso. Añadimos Licor 43 hasta la parte superior de las lanzas y por último el café hasta casi la parte superior de la copa (aproximadamente como un café expreso). Decoramos con un poco de canela molida, corteza de limón y dos granos de café.

Otra forma de elaborarlo es primero preparar el café, un "solo", no muy largo ni demasiado corto, en el vaso original para asiáticos, más o menos hasta la parte superior de las lanzas. Después, añadimos leche condensada cubriendo las facetas de la parte inferior, de unos dos dedos aproximadamente. El siguiente paso es añadir coñac al gusto y un poco de Licor 43. Espolvoreamos un poco de canela y decoramos con unos granos de café y listo.

PARAÍSO SALADO
GASTRONÓMICO



A finales del siglo XIX marineros chinos, rusos, filipinos e indios frecuentaban los bares del puerto de Cartagena en busca de un reconstituyente.

"¡A mí ponme lo mismo que le has servido al asiático!", comenzaron a solicitar los paisanos de la zona al camarero de turno al ver cómo le echaba leche condensada y un chorrillo de coñac al café,... Así parece ser que surgió el Asiático.

La fábrica de cristal que había en el barrio de Santa Lucía de Cartagena fue la primera en crear una copa para el Asiático en las primeras décadas del siglo XX. Antes este café se servía en una copa de vermouth, pero el cristal era tan frágil que se rompía al echar el café tan caliente. En origen, la copa de asiático era lisa, pero ahora tiene unas marcas muy definidas para facilitar el cálculo de las medidas de leche condensada y café. Incluso existe una amplia gama de accesorios en torno a la figura del asiático.

