

# Receta de cola de mono (colemo) chileno



Receta de cola de mono chileno

El cola de mono o simplemente “colemo” es una **tradicional bebida chilena** preparada y consumida principalmente durante las fiestas de fin de año, para Navidad y año nuevo, acompañada de un delicioso [pan de pascua](#).

## ¿Cómo hacer cola de mono o colemo?

Preparar cola de mono es una delicioso y reconfortante cóctel **elaborado principalmente en base a leche y aguardiente**, endulzada y saborizada con café, azúcar, cáscara de naranja, canela y clavo de olor.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Bebidas Típicas](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 350

**Vitaminas:** A, B12, D, K

**Minerales:** Calcio, Magnesio, Zinc

**Preparación:** 45 minutos

**Cocción:** 15 horas

**Raciones:** 6 personas

## Receta de cola de mono tradicional

### Ingredientes

- 1 litro de leche
- 250 ml de aguardiente
- 100 g de azúcar
- 2 clavos de olor
- 2 láminas de cáscara de naranja
- 2 cucharadas de café instantáneo
- 1 ramita de canela
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de nuez moscada

### Preparación

- **1.** En una olla grande añadir la leche, el azúcar, la cáscara de naranja, la canela, la nuez moscada y los clavos de olor, calentar a fuego bajo y revolver todo con una cuchara de madera hasta disolver, subir el fuego y mantener hasta justo antes de romper el hervor, cuando la leche comience a burbujear ligeramente por los bordes. Retirar y enfriar.

- 2. Filtrar la leche fría con un colador de maya fina para retirar las especias enteras, la cáscara de naranja y/o la nata que se haya podido formar.
- 3. Disolver el café instantáneo en un poco de agua caliente e incorporar a la leche fría infundada, revolver suavemente hasta integrar.
- 4. Incorporar el aguardiente y revolver muy bien para integrar aromas y sabores, probar y ajustar dulzor o alcohol a gusto.
- 5. Verter y almacenar el cola de mono en botellas limpias y esterilizadas en agua caliente y mantener refrigerado hasta el momento de consumo.
- 6. Servir el cola de mono bien frío en vasos pequeños y opcionalmente decorar con ramitas de canela o canela en polvo sobre la superficie.

## Cola de mono con leche condensada

Una variación muy común a la receta tradicional de cola de mono **es utilizar leche condensada**, la cual te compartimos a continuación.

### Ingredientes

- 1500 ml de agua fría
- 400 ml aguardiente
- 6 cucharaditas de café instantáneo
- 6 clavos de olor
- 4 ramitas de canela
- 2 tarros de leche condensada
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- Cáscara de  $\frac{1}{2}$  naranja

# Preparación

- **1.** En una olla pequeña reservar el agua fría y añadir la canela, el clavo de olor y la cáscara naranja, revolver con una cuchara de madera, calentar a fuego medio alto y llevar a hervor.
- **2.** Verter el tarro de leche condensada a la olla, revolver hasta integrar todo y obtener una mezcla suave y homogénea.
- **3.** Añadir el café, revolver hasta integrar y mantener el hervor por unos 5 minutos más, apagar el fuego, retirar los calvos de olor, la canela, la cáscara de naranja y enfriar a temperatura ambiente.
- **4.** Una vez frío incorporar el aguardiente y revolver muy bien para integrar aromas y sabores, embotellar y guardar en el refrigerador hasta el momento de consumo.

# Historia del cola de mono

Se dice que el nombre cola de mono es atribuido a a que originalmente era envasado en botellas de [Anís del Mono](#), un **licor español muy popular en América** cuya etiqueta mostraba un mono de cola larga.□

Otras versiones en cambio apuntan a una velada a la que asistía el presidente Pedro Montt, quien al momento de retirarse luego de acabado el vino **habría solicitado su pistola Colt**, pero que luego habrían convencido de quedarse preparando una improvisada mezcla de aguardiente y leche **a la que bautizaron como “Colt de Montt”**. Más tarde está denominación derivaría en acepciones como “cole’ mon”, “colemono” y finalmente “cola de mono”.

## ¿Sabías qué?

En caso de no lograr disponer de aguardiente, **uno de los ingredientes principales de la receta tradicional**, puedes reemplazarla por un buen [pisco chileno](#) no añejado de alta graduación.

## Recomendamos

[Pan de pascua](#)

[Ron pon navideño](#)