13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

HOMENAJE (JONATHAN MÉNDEZ TAPIOLES)



INGREDIENTS:

- 3 cl Licor de Café Panizo
- 2 cl Licor de Crema de Orujo Panizo
- 1 cl Aguardiente Panizo Monovarietal de orujo Verdejo
- 1 cl Licor de Orujo Tostado Panizo
- 10 cl Café azucarado
- Espuma de Amaretto (sin alcohol)

DECORACIÓN:

- Cacao puro espolvoreado
- Ralladura de galleta Lotus
- Ralladura de lima

PREPARATION:

Añadimos en el vaso mezclador:

- Hielo.
- 3 cl de Licor de Café Panizo.
- 2 cl de Licor de crema de Orujo Panizo.
- 1 cl de Aguardiente Panizo Monovarietal de orujo Verdejo.
- 1 cl de Licor de Orujo tostado Panizo.
- 10 cl de Café azucarado.

Removemos.

Servimos la mezcla del vaso mezclador en la copa.

Añadimos la espuma de Amaretto.

Espolvoreamos el cacao puro.

Rallamos lima.

Rallamos galleta Lotus.