



## 13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO NOCHE EN EL VALLE (JESUS GALVEZ ROMERO)



### INGREDIENTS:

- 2,5 cl. De licor de café Panizo
- 1,5 cl. De licor de limón panizo
- 1 cl. De licor de miel panizo
- 6 cl. Café expreso

### DECORACIÓN:

- Una piel de limón
- Una gelatina de licor de café Panizo

### PREPARATION:

En coctelera agregamos todos los ingredientes, echando en último lugar el café expreso recién hecho, agregamos el hielo, cerramos y batimos enérgicamente. Verter en copa previamente enfriada, colocamos con sumo cuidado la gelatina sobre la espuma creada y colocamos la piel de limón.

Servir muy frío