



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