



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

INSENSATO (VERONICA REBOLL BUESO)



INGREDIENTS:

3 cl Licor de café

2 cl Licor Tostado

2 cl Licor de Naranja

2 cl sirope de jengibre

Top de tónica

Escarchado con virutas de chocolate

PREPARATION:

1- Enfriar los vasos

2- Escarchar las copas con las virutas de chocolate

3- Enfriar la coctelera. Añadir todos los ingredientes, a excepción de la tónica y agitar

4- Verter el cóctel, rellenar top de tónica

5- Servir

Tipo de vaso

- Copa de vino blanco

Decoración:

Escarchado con virutas de chocolate

