13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MAR Y TIERRA (VANJA MAXWELL)

INGREDIENTS:

40ml Panizo licor de café

20ml Havana Selección de Maestros

20ml zumo de limón

10ml sirope de mora

8 gotas de Stillabunt Magic Velvet

PREPARATION:

Poner todos los ingredientes en la coctelera y agitar fuerte con hielo. Tirar el hielo y agitar otra vez "dry shake". Colar "doble strain" en la copa tipo Nick y Nora y decorar con pequeña lechuga de mar deshritada.