



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

GAIRAH (GORKA NARCISO LERCHUNDI)



INGREDIENTS:

2 cl aguardiente Panizo

4cl pacharán Panizo

1 cl licor de café Panizo

Un bar spoon de mermelada de naranja amarga

4 CL café cold brew

4 gotas bitter de cacao

PREPARATION:

En un vaso mezclador, añadiremos la mermelada de naranja amarga junto con el aguardiente, y lo mezclaremos bien. A continuación añadiremos el pacharán y el licor de café y seguiremos mezclándolo bien para integrar la mermelada. A continuación, añadiremos el café y el bitter, llenaremos el vaso mezclador de hielo y enfriaremos todo por unos 12-15 segundos. Colaremos en un vaso tipo Old Fashion, a ser posible con un cubo de hielo traslucido, y decoraremos el borde del vaso con una piel de naranja. Sobre el cubo de hielo colocaremos un bombón de chocolate, que nos servirá de decoración y a la vez nos complementará el coctel.