



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO PANIZO SENSATIONS (FRANCISCO JAVIER LUCAS VELASCO)



INGREDIENTS:

3 cl licor de cafe

1 cl licor crema de orujo

1 cl licor tostado

2 cl vodka vainilla j.j whitley

2 cl nata liquida

PREPARATION:

cristaleria: vaso arcoroc modelo islande 30 cl

coctelera

este coctel es elaborado en dos cocteleras, en la primera introducimos el licor de cafe, la crema de orujo y el licor tostado y servimos con un doble colado y en la segunda coctelera el vodka vainilla con la nata liquida y volvemos a servir con un doble colado. Decoramos con vaina de vainilla y flores comestibles.