



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO AFTER DINNER (FRANCISCO JAVIER LUCAS VELASCO)



INGREDIENTS:

2 cl aguardiente de orujo

3 cl licor de cafe

1 cl licor crema de orujo

1 cl licor tostado

2 cl nata liquida

top cucharada cohocolate en polvo

PREPARATION:

cristaleria: vaso arcoroc modelo islande 30 cl

coctelera.

Introducimos todos los elementos en el orden seleccionado y agitamos energicamente, para terminar con con un cucharada de chocolate en polvo que tostaremos con un soplete junto a los laterales de la rama de canela. Decoramos con rama de cañela tostada y flores comestibles.