



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ESPRESO ARROYO (SARA BLANCO BORBOLLA)



INGREDIENTS:

- 4 cl de orujo café panizo
- 3 cl de vermouth blanco de la casa
- 5 cl de café espresso
- 2,5 cl clara de huevo pasteurizada
- 2 cl sirope de azúcar
- 2 cl de sirope de lima

PREPARATION:

- 1.- Enfriamos vaso y coctelera
- 2.- Empezamos añadiendo licor de café, vermouth, el café, los dos siropes y por último la clara de huevo a la coctelera.

Agitamos enérgicamente la coctelera hasta conseguir punto óptimo de frío y de la espuma.
3. Servimos en copa de cóctel, previamente enfriada con ayuda de un colador y escurridor.

4. Decoramos el cóctel con café molido , tres granos de café y un trocito de canela.

5. Presentamos