



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CASCADA DE ABELON (BORJA GUTIÉRREZ AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 3 cl Aguardiente monovarietal Verdejo
- 1 cl Caramelorujo
- 2 cl Coñac 1866
- 1 cl Licor de Café Panizo
- 1,5 cl sirope Falernum Monin
- 6 cl zumo naranja natural

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.

Enfriar la copas y la coctelera. A continuación ponemos hielo y después, los ingredientes. Agitamos 2 minutos.

Retiramos el hielo que hemos puesto para enfriar las copas y servimos el cóctel.

Decoración: flor con nabo, naranja, cebollino pintado con polvo de oro comestible.