



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PICAMISU (FERNANDO DIAZ)



INGREDIENTES:

- 4cl Licor de Café Panizo
- 3cl Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 4cl zumo de pomelo
- 3cl sirope de Amaretto
- 1 clara de huevo

PREPARACIÓN:

Introducimos todos los ingredientes en la coctelera, realizamos un dryshake para montar bien la clara, añadimos hielo agitamos fuerte y servimos en la copa con un doble filtrado

Colocamos como decoración pomelo deshidratado y cacao en polvo.