



## 12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

### FASHIONIZO (ANDRÉS FRANCISCO MEDINA VENEGAS)



#### INGREDIENTES:

- 3,5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo Sauvignon Blanc
- 3,5 cl. Licor de Café Panizo
- 4 cl. Crema Espuma de Café Dalgona

#### PREPARACIÓN:

Se mezcla el Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc Panizo y el Licor de Café Panizo en una coctelera. A continuación se vierte la crema espuma de Café Dalgona. Se decora con un twist de naranja con pétalos de Violeta Cornuda ( flor comestible )