



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO CON LA MIEL EN LOS LABIOS (ADRIÁN DE LA FUENTE GÓMEZ)



INGREDIENTES:

Cocktail:

- Licor de Miel Panizo: 40 ml
- Vino Amontillado Don Pablo: 10 ml
- Café expresso "Cafetero y Orgulloso" Fudi&Co: 10ml
- Miel natural de roble y encina: 1 barspoon
- Bitter Campari: 15 ml
- Bitter artesanal de Licor de Café Panizo, nuez, cacao y canela: 1 barspoon.

Decoración:

- Nuez caramelizada de miel y café.
- Queso Gouda rallado.

PREPARACIÓN:

Modo de Elaboración:

1. Añadir todos los ingredientes en una coctelera y realizar un *hardshake* con 5 hielos durante 10 segundos.
2. Realizar un doble colado en una cafetera francesa y emulsionar.
3. Servir con suavidad en una copa *Pony* previamente fría.
4. Decorar con la nuez y rallar el queso gouda por encima.

Pre-elaboraciones:

- Bitter artesanal de Licor de Café Panizo, nuez, cacao y canela.
- Nueces caramelizadas de miel y café.