



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MOCCA MARTINI PANIZO (LEONELA ROCIO SUÁREZ MIELES)



INGREDIENTES:

- 4 cl de Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl de Licor de Café Panizo
- 2 cl de sirope de chocolate
- 3 cl de café expreso
- 3 dash de bitter de chocolate
- Chocolate negro rallado para decorar y flor comestible

PREPARACIÓN:

En una coctelera agregamos todos los ingredientes. Agitamos todo hasta obtener la temperatura perfecta.

Servimos el trago en una copa coupette previamente fría usando la técnica de doble colado, espolvoreamos el chocolate, colocamos la flor y presentamos nuestro cóctel.