



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MAR Y TIERRA (VANJA MAXWELL)



INGREDIENTES:

- 40 ml. Licor de Café Panizo
- 20 ml. Havana Selección de Maestros
- 20 ml. zumo de limón
- 10 ml. sirope de mora
- 8 gotas de Stillabunt Magic Velvet

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en la coctelera y agitar fuerte con hielo.

Tirar el hielo y agitar otra vez "dry shake".

Colar "doble strain" en la copa tipo *Nick y Nora* y decorar con pequeña lechuga de mar deshidratada.