



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANACEA (DAVID MARTÍN GARCÍA)



INGREDIENTES:

- 20 ml. Aguardiente de Orujo Panizo
- 20 ml. Licor de Café Panizo
- 20 ml. Crema de Orujo Panizo
- 30 ml. Café infusionado con semillas de cilantro trituradas
- 3 Golpes de angostura de naranja
- Twist de naranja

PREPARACIÓN:

Echamos todos los ingredientes y batimos en coctelera europea, colamos en copa pequeña Martini bien fría y aplicamos un twist de piel de naranja.

Decoración: Franja de virutas de chocolate