



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

GAIRAH (GORKA NARCISO LERCHUNDI)



INGREDIENTES:

- 2 cl Aguardiente Panizo
- 4 cl Pacharán Panizo
- 1 cl Licor de Café Panizo
- Un bar spoon de mermelada de naranja amarga
- 4 cl. café Cold Brew
- 4 gotas bitter de cacao

PREPARACIÓN:

En un vaso mezclador, añadiremos la mermelada de naranja amarga junto con el Aguardiente, y lo mezclaremos bien.

A continuación añadiremos el Pacharán y el Licor de Café y seguiremos mezclándolo bien para integrar la mermelada.

Seguidamente, añadiremos el café y el bitter, llenaremos el vaso mezclador de hielo y enfriaremos todo por unos 12-15 segundos.

Colaremos en un vaso tipo *Old Fashion*, a ser posible con un cubo de hielo traslúcido, y decoraremos el borde del vaso con una piel de naranja.

Sobre el cubo de hielo colocaremos un bombón de chocolate, que nos servirá de decoración y a la vez nos complementará el cóctel.