



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO SENSATIONS (FRANCISCO JAVIER LUCAS VELASCO)



INGREDIENTES:

- 3 cl Licor de Café Panizo
- 1 cl Crema de Orujo Panizo
- 1 cl Licor Tostado Panizo
- 2 cl vodka vainilla J.J. Whitley
- 2 cl nata líquida

PREPARACIÓN:

Cristalería: vaso Arcoroc modelo Islande 30 cl.

Elaborado en coctelera.

Este cóctel está elaborado en dos cocteleras. En la primera introducimos el Licor de Café Panizo, la Crema de Orujo Panizo y el Licor Tostado y servimos con un doble colado. En la segunda coctelera ponemos el vodka vainilla con la nata líquida y volvemos a servir con un doble colado. Decoramos con vaina de vainilla y flores comestibles.