



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ESPRESO ARROYO (SARA BLANCO BORBOLLA)



INGREDIENTES:

- 4 cl de Licor de Café Panizo
- 3 cl de vermouth blanco de la casa
- 5 cl de café expreso
- 2,5 cl clara de huevo pasteurizada
- 2 cl sirope de azúcar
- 2 cl de sirope de lima

PREPARACIÓN:

1. Enfriamos vaso y coctelera

2. Empezamos añadiendo Licor de Café, vermouth, el café expreso, los dos siropes y por último la clara de huevo a la coctelera.

Agitamos enérgicamente la coctelera hasta conseguir punto óptimo de frío y de la espuma.

3. Con ayuda de un colador y escurridor servimos en copa de cóctel, previamente enfriada.

4. Decoramos el cóctel con café molido, tres granos de café y un trocito de canela.