14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SWICY (SERGIO ESTEBAN PLAZA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Crema de Orujo Panizo
- 2,5 cl. Licor de Café Panizo
- 1,5 cl . Licor de chile.
- 3 cl. Home-made chocolate blanco.
- 2 cl. Café expresso.
- Decoración: Chili deshidratado entero y en rodajas.

PREPARACIÓN:

Cóctel realizado en coctelera y servido en copa de Martini.

Colocamos tres hielos en la copa de Martini.

Metemos 3 hielos en la coctelera, añadimos la Crema de Orujo, el Licor de Café y el café. Cerramos la coctelera y agitamos aproximadamente 15 segundos.

Abrimos la coctelera, dejamos a un lado la bebida y al otro lado los hielos. Vaciamos la parte del hielo y añadimos 3 hielos nuevos.

Añadimos en la parte de los hielos nuestro home-made y el licor de chile, nos ayudamos con una cuchara mezcladora para mezclar y enfriar la bebida. Movemos aproximadamente durante unos 15 segundos. (importante mover bien la bebida para que se mezcle bien)

Añadimos la bebida a la que ya teníamos previamente preparada, volvemos a vaciar la coctelera de hielo.

Añadimos 3 hielos nuevos cerramos la cocteleraa y agitamos aproximadamente 15 segundos.

Para terminar vaciamos la copa Martini y nos aseguramos que no quede agua dentro. Una vez preparada la copa servimos la bebida.

Terminamos decorando con un fino palillo con chili deshidratado y en finas rodajas.

Listo para beber!