14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TENTACIÓN DE PANIZO (DAVID FREIRE HAYA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Aguardiente Monovarietal de orujo verdejo
- 2 cl. Licor de Café Panizo
- 2 cl. Vodka Absolut de vainilla
- 2 cl. sirope de avellana Monín
- 3 cl. nata liquida

PREPARACIÓN:

Este cóctel se elabora en coctelera.

Enfriamos las copas y la coctelera, tiramos los hielos y ponemos hielos nuevos. A continuación, ponemos los ingredientes en el orden de la receta y batimos bien para que se mezcle bien con la nata.

Retiramos el hielo de las copas y servimos nuestro cóctel. Añadimos la decoración y presentamos.

Decoración : nab , naranja, hoja de piña y flor paniculata.