15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

NOCHE EN DUBÁI (BORJA GUTIÉRREZ AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 2 cl Licor de Miel Panizo
- 2 cl Licor de Café Panizo
- 3 cl Crema de Chocolate Dubái Panizo
- 2 cl sirope pistacho Monín
- 2 cl nata líquida
- Canela en polvo

PREPARACIÓN:

Enfriamos la coctelera y los vasos, retiramos el agua y los hielos de la coctelera y ponemos hielos nuevos.

A continuación vamos poniendo los ingredientes y batimos para que se integren todos bien. Retiramos los hielos de los vasos y servimos nuestro cóctel.

Luego le añadimos la nata lentamente para que se quede arriba y le ponemos un poquito de canela en polvo lentamente. Colocamos la decoración y a disfrutar.

Decoración: Higo seco , vaina de vainilla, pan, naranja, remolacha flor paniculata y canela en polvo