



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO RUSO (ANTONIO MIGUEL MARTÍNEZ NAVARRO)



INGREDIENTES:

3cl Licor de Hierbas Panizo

2cl Orujo Tostado Panizo

2cl Crema de Orujo Panizo

2cl Nata Líquida

3cl Sirope de Vainilla Monin

5cl Café Espresso

PREPARACIÓN:

1. En una coctelera añadir Orujo de hierbas Panizo, sirope de vainilla, Orujo tostado Panizo y un café expresso. Añadir hielos y agitar hasta que esté muy frío el cóctel.
2. Servir en copa de irlandés.
3. Con ayuda de una batidora, semimontamos la nata con la crema de orujo Panizo. (Ambos deben estar fríos de antemano, por lo que podemos introducir agua y hielos en una cubitera y mantener la nata y el orujo en frío previamente)
4. Con ayuda de una cuchara servir la nata semimontada con Crema de Orujo Panizo encima del cóctel con cuidado de que no se junten las dos capas.
5. Decorar con virutas de chocolate un ramillete de menta que aporta un aroma muy refrescante.