



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

PANCHOCOLATE (MIGUEL ANGEL GONZALEZ PEÑARANDA)



INGREDIENTES:

- 6 cl. de infusión de Cocoa Orange de Tea shop
- 8 grs. chocolate en polvo Hershey's Cocoa
- Dos golpes de sal de higo
- 3 cl. de Licor de café Panizo
- 4 cl. Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo

PREPARACIÓN:

Lo prepararemos en coctelera para preparar el chocolate y enfriarlo. Lo terminaremos en vaso mezclador.

Decorado con naranja sanguina deshidratada, canela, espiral de naranja y pensamientos comestibles.