



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

TRIPLETE PANIZO (VICTOR VARELA MOLINA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. de Orujo Tostado Panizo
- 2 cl. de Crema de Orujo Panizo
- 1 cl. de Orujo de café Panizo
- 1 cl. de Grand Manier
- 2 cl. de sirope de almendra Monin

PREPARACIÓN:

Modalidad del cóctel: digestivo

En coctelera.

1. Enfriamos la copa
2. En coctelera, ponemos hielo y añadimos todos los ingredientes anteriormente señalados. Una vez hayamos vertido todos los ingredientes agitamos la coctelera.
3. A continuación, vertemos el contenido de la coctelera en las copas con un doble colado.

4. Para terminar rallamos granos de café y virutas de chocolate en el cóctel para aromatizarlo.

5. Finalmente decoramos el cóctel con una rama de canela envuelta en una espiral de naranja y anís estrellado