



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

PANIZO CAFE EXPERIENCE (OMAR PRIETO OBREGON)



INGREDIENTES:

- 2cl. Aguardiente de orujo Verdejo PANIZO
- 2cl. Licor de Miel PANIZO
- 1 cl. Licor de café PANIZO
- 1 cl. Pacharán PANIZO
- 3 cl. café espresso
- 3 cl. sirope de canela
- Aroma de mezcal

PREPARACIÓN:

Añadimos los seis primeros ingredientes en la coctelera y enfriamos. Servimos en una taza de café transparente con doble colado y acabamos con un spray con Mezcal.

Como decoración envolvemos una rama de canela con lima y lo apoyamos en el borde de la taza.