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 esspreso

-3 cls 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.