



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

FOREVER YOUNG (JOSE ANTONIO ESCUREDO COBOS)



INGREDIENTES:

- 2 cl de Pacharán Panizo
- 2 cl de Licor de Café Panizo
- 2 cl de sirope de Speculoos
- 3 cl. de Crema de Orujo Panizo
- 3 cl. de zumo de mandarina

PREPARACIÓN:

Primero elaboramos un cuenco de chocolate derritiendo cobertura de chocolate y usando un globo como molde, y lo dejaremos preparado dónde luego servimos nuestro cóctel.

Enfriamos bien la coctelera y seguidamente retiramos el agua y el hielo usado.

Añadimos hielo nuevo y comenzamos a elaborar el cóctel.

Añadimos en la Coctelera:

- 2 cl de Pacharán Panizo
- 2 cl de Licor de Café Panizo
- 2 cl de sirope de Speculoos
- 3 cl de crema de Orujo Panizo
- 3 cl de zumo de mandarina

Agitamos bien hasta enfriar bien el cóctel

Colocamos el cuenco de chocolate sobre un chato donde se sirve el Ribeiro y servimos nuestro cóctel en el cuenco de chocolate.

Decoramos con una rama de canela y una galleta de espéculos.

Despues de disfrutar del cóctel continuamos disfrutando comiendo el cuenco de chocolate.