



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

PRIETO TINTUDO (CARLOS ESCALADA ZARAZAGA)



INGREDIENTES:

- 3 cl Aguardiente Monovarietal Prieto Picudo Panizo
- 3 cl vino tinto
- 1 cl Licor de café Panizo
- 1.5 cl sirope de chocolate menta Fabri
- 1.5 cl zumo de lima natural
- 3 cl clara de huevo

PREPARACIÓN:

En coctelera introducimos el hielo y todos los ingredientes. Mezclamos enérgicamente.

Servimos en copa Margarita.

Decoración de pensamiento comestible y granos de café.