



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

ASIÁTICO PANIZO (JOSÉ MANUEL GARCÍA SANCHEZ)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Licor de Café Panizo
- 2 cl. Licor 43
- 1 cl. brandy
- Dos gotas de Licor de Limón Panizo
- Top hasta completar copa con nata para montar.
- Decoración: canela Molina y cacao puro desgrasado sin azúcar

PREPARACIÓN:

En copa de asiático, ponemos el Licor 43 junto con el brandy. A continuación, vertemos el Licor de Café Panizo con la ayuda de una cuchara y finalizamos poniendo la nata de montar con la ayuda de una cuchara vertiendo el flujo de nata lentamente para separar los colores.

Para la decoración utilizamos un twist de limón y espolvoreamos un toque de canela Molina y un toque de cacao puro.