



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

CLOSING UP (SERGIO SOBEJANO RIVERO)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Licor de café Panizo
- 2 cl. Caramelorujo Panizo
- 1 twist Piel de naranja
- 10 cl. Nata líquida
- Canela en polvo

PREPARACIÓN:

"Closing up" es un cóctel digestivo, dulce, suave y perfecto para tomar después de una buena comida o incluso para acompañar con el postre. Es muy sencillo de preparar.

Primero añadimos en una coctelera de dos cuerpos el Licor de café Panizo, el Caramelorujo Panizo y la piel de naranja, retorciendo ésta para que los aceites esenciales de la naranja caigan sobre los licores.

A continuación añadimos hielo en cubo y agitamos la coctelera hasta que esta se enfríe. Servimos la mezcla con un doble colado en una copa Martini o de trago corto. Por otro lado, añadiremos la nata líquida y hielo en otra coctelera, y agitaremos con energía durante un minuto aproximadamente, para montar la nata y conseguir una textura más espesa. Cuando la nata esté lista, la serviremos despacio con una cuchara sobre el resto del cóctel quedando la nata en la parte superior.

Para finalizar, espolvoreamos por encima canela en polvo, y decoramos con tres granos de café.