



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

FURIA NOCTURNA (VERONICA REBOLL BUESO)



INGREDIENTES:

-5 cl de Licor de café Panizo

-2 cl de licor de regaliz

-1 cl de sirope de canela

-Top de Ginger Beer

Y decorado con una rodaja de naranja deshidratada y una margarita

PREPARACIÓN:

El cóctel es de trago largo y el vaso utilizado es un vaso Collins (en formato de tarro).

La elaboración de "Furia Nocturna" se hace en coctelera agitando los 5cl de licor de café, 2cl de licor de regaliz y 1cl de sirope de canela. Una vez agitado se vierte en el vaso collins previamente llenado a la mitad de hielo picado.

Con posterioridad lo llenamos hasta el tope de hielo picado y echamos el ginger beer. Lo decoramos con una rodaja de naranja deshidratada y una margarita que le da color y luminosidad.