



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

COFFEE 'N' STORMY (ROGER JAVIER GUEVARA TALAVERA)



INGREDIENTES:

- 1.5 cl. Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 1.5 cl. Licor Limón Panizo
- 3.0 cl. Ron Blanco (Preferiblemente Ron Flor de Caña Extra Dry)
- 1.0 cl. Licor de Café Panizo
- 8-9 cl. Ginger Beer Fever Tree
- 2-3 Dash de Pomelo Bitter Truth

PREPARACIÓN:

Tipo de Cóctel: Long Drink

Preparación:

Directamente en un vaso tipo Tom Collins o similar, ponemos previamente a congelar con agua 1/4 del vaso (no es necesario pero si es recomendable, esto servirá como hielo, resaltara el cóctel y fácil de preparar). Una vez tengamos este proceso, ponemos 2 -3 hielos on the rocks e introducimos en el vaso todos los ingredientes en el orden que marca la receta menos el licor de café que ira al final de la preparación. Una vez todos los ingredientes mezclamos en el vaso con una cuchara mezcladora, rellenamos con hielo pille y terminamos con el licor de café que nos hará un doble fondo precioso. Decoramos.

Decoración: Una ramita de menta o hierbabuena, flor comestible, rodaja de naranja deshidratada y piña natural.