



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

GAIA (VERONICA REBOLL BUESO)



INGREDIENTES:

- 2,5cl Licor Tostado Panizo
- 2,5cl Hennessy cognac
- 1cl Caramelorujo Panizo
- 1cl Licor de Café Panizo
- 1,5 cl de sirope de naranja sanguina Monin
- 1 dash Jerry Thomas The Bitter Truth

PREPARACIÓN:

Elaboración:

- Enfriar los vasos esféricos sobre un bol de hielo picado
- Añadir todos los ingredientes en la coctelera y agitar.
- Retirar del hielo los vasos y llenar de hielo picado el vaso.
- Verter el cóctel.
- Decorar y servir.

Tipo de vaso:

- Old Fashioned esférico

Cóctel digestivo.

Decoración:

- Corteza de naranja cortada estilo Juliana, caramelo de regaliz y 2 pajitas.