



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ESPRESSO PANIZO (SAMUEL SANTACRUZ BLANCO)



INGREDIENTES:

- 30 ml Aguardiente de Orujo Panizo
- 25 ml Licor de Café Panizo
- 20 ml Café Espresso
- Semillas de Cacao
- Perfumado de Whisky "Talisker Storm"

PREPARACIÓN:

Cóctel digestivo, ideal para disfrutar de una buena sobremesa

Preparación:

Empezamos llenando nuestra coctelera con hielos, a continuación añadiremos:

30 ml de *Aguardiente de Orujo Panizo*

25 ml de *Licor de Café Panizo*

20 ml de *Café Espresso*

Agitamos con fuerza la mezcla y la colamos en una copa "*couquette*" (enfriada previamente y perfumada con Whisky "*Talisker Storm*") dejando una capa espumosa de café sobre la que dejaremos caer una ralladura de *semillas de Cacao*.