



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO CLASS (MARINA LEÓN DEL PINO)



INGREDIENTES:

- 5cl Orujo Panizo Tostado.
- 2cl Licor Panizo Café.
- 2cl sirope Monín chocolate.
- 2 cl zumo de naranja natural.
- 2 hojas pequeñas de menta.
- 5cl nata líquida para montar.
- 1 cuchara pequeña de cacao en polvo.

PREPARACIÓN:

Este cóctel es un trago digestivo.

Servido en copa de cóctel, para la decoración utilizaremos una brocheta, un twist largo de naranja y una rodaja deshidratada de naranja y cacao en polvo.

Para empezar añadiremos en una coctelera Boston el Orujo Tostado, el Licor de café, sirope de chocolate, zumo de naranja y las dos hojas de menta. Haremos un buen shake hasta notar el líquido bien frío. Lo echaremos en la copa que habremos puesto a enfriar con un doble colado.

A continuación, añadiremos la nata en una coctelera clásica y agitaremos bien hasta que coja forma y esté un poco montada. La añadiremos con cuidado encima del cóctel para que no se mezcle con el líquido.

Enrollaremos el twist de naranja en la brocheta dejando un trozo sin enrollar, lo colocaremos encima del vaso, y lo acabaremos de liar en la copa como se ve en la imagen. Colocaremos encima una rodaja de naranja deshidratada.

Para finalizar, con la ayuda de un colador, espolvorearemos el cacao en polvo por encima de la

nata y la naranja deshidratada.