



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ZAMORANO LOCOCHÓN (SERGIO SOBEJANO RIVERO)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl. Licor café Panizo
- 1,5 cl. Aguardiente Monovarietal Verdejo Panizo
- 2 cl. Mezcal
- 2 cl. Sirope de agave
- Bitter de chocolate 2 gotas
- Twist de limón

PREPARACIÓN:

Cóctel digestivo.

Lo preparamos en vaso mezclador. Añadimos todos los ingredientes al vaso mezclador: Licor café, Aguardiente Monovarietal Verdejo Panizo, mezcal, sirope de ágave, bitter de chocolate y un twist de limón. Añadimos hielo y mezclamos para que el cóctel se diluya y se enfríe bien. Lo servimos en un vaso bajo "on the rocks".

Es preferible servirlo con una piedra de hielo bien grande y compacta para evitar mas dilución conforme nos lo vamos tomando. Finalizaremos con un twist de limón que nos aportará aroma cítrico a la vez que nos sirve de elemento decorativo.