



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIRUSSIAN (ÁNGELA ALBUIXECH SUCH)



INGREDIENTES:

- 40 ml de Aguardiente de Orujo Panizo
- 25 ml de Orujo de Café Panizo
- 10 ml Sirope de Chocolate Monin
- 200 ml de Leche entera.
- 3 *granos de café gigante*

PREPARACIÓN:

Infusionamos en un vaso mezclador el Aguardiente de Orujo Panizo junto a unos granos de café .

En un vaso tipo old Fasioned Agregamos el orujo de café Panizo y el Aguardiente de Orujo Blanco ayudados de un colador.

Añadimos hielo en cubos.

Se emulsiona la leche en una cafetera de émbolo.

Ayudados de una cucharilla, añadimos la leche a la anterior mezcla.

Decoramos con los granos de café.