



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZEXPRESSO (DOMINGO MARTÍN FRAILE)



INGREDIENTES:

- 4 CL. Aguardiente Monovarietal de Orujo Prieto Picudo
- 2 CL. Licor de Café Panizo
- 3 CL. Sirope de Vainilla Marie Brizard
- 1 Café Solo
- 3 CL. Nata Líquida

PREPARACIÓN:

Decoración: Vaina de vainilla y anis estrellado

Tipo Cóctel: Digestivo

Elaboración : Coctelera

Ponemos en la coctelera con hielo el Aguardiente de Orujo Prieto Picudo, el licor de Café, el sirope de vainilla y el café solo. Agitamos y servimos en copa cóctel tipo coupet y vertemos la nata líquida con un toque de varilla para semimontar. Terminamos decorando con la vaina de vainilla en el borde y el anis estrellado en el centro de la copa.