10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

EXPRESSO PANIZO (JAVIER BENITO GONZÁLEZ)

INGREDIENTES:

- 2 cl Calamerolujo Panizo
- 1 cl Licor café Panizo
- 0,5cl Aguardiente Monovarietal Prieto Picudo
- 1,5cl Brandy Isabel Regina
- 2cl Monin Chocolate Blanco
- 3cl Clara de Huevo

PREPARACIÓN:

Cóctel digestivo.

Elaborado mezclando todos los ingredientes en la coctelera .

Primeramente se hará un dry Shake o agitado en seco , que lo usaremos para emulsionar la mezcla en tragos que

contengan clara de huevo , consiguiendo una textura cremosa , para posteriormente agitarlo con hielo hasta enfriar bien la mezcla.

Presentar en copa de cóctel previamente enfriada y decorada exteriormente con cacao en polvo y una punta de menta.