10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

DE ORIGEN YIRGACHEFFE (CRISTHIAN ILLAN JIMENEZ)

INGREDIENTES:

- 50 ml. Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo
- 20 ml. Licor de Café Panizo
- 7 g. Café de origen Etiopía Yirgacheffe
- 30 ml. Nata tostada a baja temperatura semimontada
- 1 cubito. Hielo seco

PREPARACIÓN:

1-Escarchamos nuestra copa con el sirope de café semi tostado y café molido, y enfriamos nuestra copa.

2-Infusionaremos nuestro Café de origen Etiopia Yirgacheffe en nuestra cafetera de moka o italiana con el Monovarietal de Orujo Verdejo mediante una crio infusión por hielo seco.

3-Mezclaremos el Licor de Café Panizo y el Sirope de café Etíope Semi Tostado en la parte superior de nuestra cafetera y mezclaremos con una cucharilla imperial los 3 ingredientes.

4-Serviremos en nuestra copa ya cargada de hielo roto y haremos una pequeña disolución, a continuación deberemos verter con cuidado sobre la parte superior la nata tostada a baja temperatura semi montada.

5-Decoraremos con vapor de Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo de la misma cafetera.

Cóctel digestivo.