



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

BISTREA (DIOSA DEL CAFÉ)(VERONICA REBOLL BUESO)



INGREDIENTES:

- 5cl Licor de café Panizo
- 2cl Tequila José Cuervo
- 2cl Sirope de jengibre Monin
- 3cl Zumo de naranja
- Dash de angostura
- Ramita de Romero para decorar

PREPARACIÓN:

Elaboración:

- Enfriar los vasos
- Añadir todos los ingredientes en coctelera y agitar.
- Retirar el hielo de los vasos (o desaguar) y volver a llenar de hielo de cubo (en el caso de retirar el hielo).
- Verter el cóctel
- Decorar (con la ramita de romero) y servir.

Tipo de vaso: Old Fasioned

Modalidad del cóctel (After dinner)