

V Concurso Nacional de Cócteles Panizo

Date: 09/12/2013

ID: 159



Author

- AGUSTIN DE LA CASA-HUERTAS RODRIGUEZ

Panizo's Caribbean Coffee

Ingredients:

-4 cl. de Orujo con Café Panizo.

-2 cl. de Orujo Tostado Panizo.

-1 cl. de Caramelorujo.

-2,5 cl. de ron caribeño.

-1 cucharada de azúcar blanco

-5 cl. de clara de huevo.

Description and preparation:

Decoración: 2 estrellas de anís, 3 granos de café, una barra de canela, nuez moscada espolvoreada y dos galletas de canela para acompañar.

Modalidad del cóctel: Coctelera.

Preparación: verter todos los ingredientes en la coctelera y batir primero sin hielo para que la mezcla se unifique y coja textura. Luego añadir hielo y agitar muy rápido para que el cóctel adquiera la máxima textura y salga lo más espumado posible al verterlo en la taza.

Por último, decorar con las estrellas de anís, la rama de canela, los granos de café y la nuez moscada espolvoreada.