12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA LEYENDA DEL LICOR (NATALIA FERNÁNDEZ REY)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Crema de Arroz con Leche.
- 2 cl. Licor de Crema de Orujo.
- 1 cl. Sirope de Canela.
- 5 cl. Café.
- Piel de naranja y piel de limón.

PREPARACIÓN:

Método de elaboración: Coctelera.

Modalidad: Digestiva.

Tipo de vaso: taza transparente.

Decoración: Granos de café.

Comenzamos enfriando tanto la coctelera como el vaso, posteriormente añadimos todos los ingredientes en la coctelera, agitamos enérgicamente proporcionando cremosidad a la bebida. Para finalizar, decoramos con 3 granos de café haciendo alusión a uno de los cócteles con café más conocidos.