13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

NOCHE EN EL VALLE (JESUS GALVEZ ROMERO)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl. de Licor de café Panizo
- 1,5 cl. de Licor de Limón Panizo
- 1 cl. de Licor de Miel Panizo
- 6 cl. Café expreso

DECORACIÓN:

- Una piel de limón
- Una gelatina de Licor de Café Panizo

PREPARACIÓN:

En coctelera agregamos todos los ingredientes, echando en último lugar el café expreso recién hecho. Agregamos el hielo, cerramos y batimos enérgicamente. Vertemos la mezcla en la copa, previamente enfriada, colocamos con sumo cuidado la gelatina sobre la espuma creada y colocamos la piel de limón.

Servir muy frío.