



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

INSENSATO (VERONICA REBOLL BUESO)



INGREDIENTES:

- 3 cl Licor de Café Panizo
- 2 cl Licor Tostado Panizo
- 2 cl Licor de Naranja
- 2 cl sirope de jengibre
- Top de tónica
- Escarchado con virutas de chocolate

PREPARACIÓN:

1. Enfriar los vasos
2. Escarchar las copas con las virutas de chocolate
3. Enfriar la coctelera. Añadir todos los ingredientes, a excepción de la tónica y agitar
4. Verter el cóctel, rellenar top de tónica
5. Servir

Tipo de vaso:

Copa de vino blanco

Decoración:

Escarchado con virutas de chocolate