14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EL SELLO (VÍCTOR RODRÍGUEZ PEREZ)



INGREDIENTES:

- 2cl Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 1cl Licor de café Panizo
- 2cl Amaro Montenegro
- 0,5cl Licor de cacao Pico
- 5cl Cordial de fresas ácidas
- Tintura de naranja y café
- *Vaso Old fashion, hilo cubo tallado.
- *Decorado con sello de chocolate blando tintado de rojo y con la inicial de la marca, twist de naranja y una pequeña rosa.

PREPARACIÓN:

1-Enfriamos la cristalería y el vaso mezclador.

2-Servimos los ingredientes uno a uno en el vaso mezclador con hielo y removemos.

3-Retiramos el hielo de los vasos y colocamos nuestro hielo macizo.

4-Servimos nuestro cóctel.

5-En la superficie del hielo colocamos el sello de chocolate y seguidamente nuestra decoración.

6-Aromatizamos.

7-Presentamos.