



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ICE COFFELOCO (FRANCISCO JAVIER GARCÍA CANTERO)



INGREDIENTES:

2 cl. Aguardiente de Orujo Panizo.

3 cl. Caramelorujo Panizo.

4 cl. zumo de naranja.

2 cl. de licor de coco.

6 cl. sirope de chocolate.

1 clara de huevo.

PREPARACIÓN:

Este cóctel es de la modalidad bebida larga. Se realiza todo directamente en coctelera.

El vaso se rellena de hielo pilé y una vez retirado el agua restante de enfriar el vaso vertemos el cóctel.

Terminamos con más hielo pilé y decoramos con dos twist de naranja y un sorbete