VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

SEXY CAFÉ (ALEJANDRO OLMO MANCEBO)



INGREDIENTES:

-1.5 cl Licor de Hierbas Panizo

-5.5 cl. de Licor de café Panizo

-Dash de angostura de naranja

-2 gotas de bitter de chocolate

-Piel de naranja

PREPARACIÓN:

Trago corto en vaso old fashioned.

Aromatizar los hielos en vaso mezclador con Licor de Hierbasy desechar.

A continuación, añadir Licor de café con el bitter de naranja, un twist de naranja -todo dentro del vaso mezclador-, y remover hasta enfriar.

Después servir en un vaso *old fashioned*, enfriado previamente, añadiendole dos gotas de bitter de chocolate y decorar con un physalis bañado en una fondie de chocolate.