



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 Hierba y 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, añadiéndole dos gotas de bitter de chocolate y decorar con un physalis bañado en una fondie de chocolate.