7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

TRIPLETE PANIZO (VICTOR VARELA MOLINA)



INGREDIENTES:

-3 cl. de Orujo Tostado Panizo

-2 cl. de Crema de Orujo Panizo

-1 cl. de Orujo de café Panizo

-1 cl. de Grand Manier

-2 cl. de sirope de almendra Monin

PREPARACIÓN:

Modalidad del cóctel: digestivo

En coctelera.

1. Enfriamos la copa

2. En coctelera, ponemos hielo y añadimos todos los ingredientes anteriormente señalados. Una vez hayamos vertido todos los ingredientes agitamos la coctelera.

3. A continuación, vertemos el contenido de la coctelera en las copas con un doble colado.

4. Para terminar rallamos granos de café y virutas de chocolate en el cóctel para aromatizarlo.

5. Finalmente decoramos el cóctel con una rama de canela envuelta en una espiral de naranja y anis estrellado