7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

IRISH PANIZO (DAVID LÓPEZ SÁNCHEZ)



INGREDIENTES:

-1 cl. de Orujo con Miel Panizo.
-1.5 cl. de Caramelorujo Panizo
-2 cl. de Licor de Café Panizo.
-1.5 cl. de Pedro Ximénez Albear
-1 golpe de angostura
-3 cl. de nata semimontada aromatizada con Orujo de Limón Panizo.
-Cacao en polvo y virutas de chocolate.

PREPARACIÓN:

Cóctel de modalidad digestivo que se presenta en un vaso sencillo ligeramente curvado y se elabora en coctelera.

Se incorporan todos los ingredientes en la coctelera, excepto la nta semimontada, que se servirá al final formando una corona, imitando la persentación de un café irlandés.

Finalizamos el cóctel decorándolo con un golpe de cacao en polvo y dos virutas de chocolate.