



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
FANEGO OTERO (SANTIAGO FANEGO OTERO)



INGREDIENTES:

-7cl. LICOR DE CAFÉ PANIZO.

-9cl. LECHE EVAPORADA "NESTLE IDEAL".

-1cl. LECHE CONDESADA "NESTLE LA LECHERA".

-DECORACION: NATA MONTADA EN SPRAY "CENTRAL LECHERA ASTURIANA"

PREPARACIÓN:

PREPARACIÓN: Primero enfriamos la coctelera de tres cuerpos, acto seguido la escurrimos para a continuación añadir los ingredientes en el mismo orden que la receta. Agitamos enérgicamente durante medio minuto aproximadamente y vertemos el contenido de manera equivalente entre cada copa. Rellenamos el espacio con nata en spray para después rociar con café en polvo y colocar los granos de café en la cima de la nata.

DECORACIÓN: Copa con zig-zag de chocolate y sobre el top, nata con café espolvoreado, granos de café y una pajita negra.

MODALIDAD: Coctelera de tres cuerpos.

CRISTALERÍA: Vaso On The Rocks.