9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

1938 FLIP (GUILLERMO FLORES ATIENZA)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 2 cl. Licor de Café Panizo
- 1 cl. Kirsch, Aguardiente de cereza (Valle del Jerte)
- 1,5 cl. Pedro Ximenez (González Byass)
- 1 huevo

PREPARACIÓN:

MODALIDAD: Aún pese a ser muy cemoso, no resulta un trago dulce, así que puede ser un digestivo/postre perfecto. Encaja también como long drink a cualquier hora de la tarde o de la noche.

PREPARACIÓN : Agitado / Agitado sin hielo / Doble colado / decoración y rallado de nuez moscada

DECORACIÓN : Nuez moscada rallada y piel de naranja