10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIZEXPRESSO (DOMINGO MARTÍN FRAILE)



INGREDIENTES:

-4 CL. Aguardiente Monovarietal de Orujo Prieto Picudo

-2 CL. Licor de Café Panizo

-3 CL. Sirope de Vainilla Marie Brizard

-1 Café Solo

-3 CL. Nata Líquida

PREPARACIÓN:

Decoración: Vaina de vainilla y anis estrellado

Tipo Cóctel: Digestivo

Elaboración : Coctelera

Ponemos en la coctelera con hielo el Aguardiente de Orujo Prieto Picudo, el licor de Café, el sirope de vainilla y el café solo. Agitamos y servimos en copa cóctel tipo coupet y vertemos la nata líquida con un toque de varilla para semimontar. Terminamos decorando con la vaina de vainilla en el borde y el anis estrellado en el centro de la copa.