11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANICCINO (BREOGAN DIÉGUEZ AYÁN)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Licor de Café **Panizo**
- 1 cl. ginebra **Martin Miller´s**
- 3 cl. Pedro Ximénez **D.O. Montilla-Moriles**
- 4 cl. nata montar 35% M.G.
- Cacao 85% para rallar por encima

PREPARACIÓN:

Es un cóctel de trago corto digestivo, ideal como **after dinner**, para acompañar postres de chocolate, tartas con frutos secos o pasificados y mermeladas, o incluso después del postre acompañando un puro habano.

Elaboración:

Se prepara en coctelera con mucho hielo, y se sirve en copa cóctel de 15 cl.

Primero añadimos 3 cl. de Licor café Panizo, luego 1 cl. de ginebra Martin Miller´s, posteriormente 3 cl. de Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles, y por último 4 cl. de nata de montar con 35% de materia grasa.

Batimos enérgicamente para enfriar bien la mezcla y servimos en copa de cóctel (previamente enfriada).

Se decora con ralladura de chocolate, 85% de cacao, en el momento del servicio. **(El cacao se ralla al momento sobre la copa)**

Nota de cata:

En este cóctel destacan la elegante persistencia y carácter del licor café, los aromas tostados y de frutos

pasificados del Pedro Ximénez, las notas perfumadas de la ginebra, y el paso por boca sedoso y agradable que aporta la nata, matizados por las finas virutas de cacao que se van derritiendo a cada sorbo.

Podríamos decir que nos recuerda a un capuccino bien cremoso (de ahí su nombre), pero con unos aromas y sabores mucho más complejos y sofisticados.