



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

CASCADA DE ABELON (BORJA GUTIÉRREZ AGUIRRE)



INGREDIENTS:

3 cl Aguardiente monovarietal que Verdejo

1 cl Caramelloorujo

2 cl Coñac1866

1 cl licor de café

1,5 cl sirope Falernun Monin

6 cl zumo naranja natural

PREPARATION:

Elaborado en coctelera

enfriar la copas y la coctelera retirar el agua, poner hielo y a continuación los ingredientes y agitar 2 minutos ,

retirar hielo de las copas y servir el cóctel

Decoracion

flor con nabo ,naranja ,cebollino pintada con polvo de oro comestible