



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

CASCADA DE ABELON (BORJA GUTIÉRREZ AGUIRRE)



INGREDIENTS:

3 cl Aguardiente monovarietal de Verdejo

1 cl Caramelo de orujo

2 cl Coñac 1866

1 cl licor de café

1,5 cl sirope Falernun Monin

6 cl zumo de naranja natural

PREPARATION:

Elaborado en coctelera

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

retirar hielo de la copa y servir el cóctel

Decoración

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