



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES LA LEYENDA DEL LICOR (NATALIA FERNÁNDEZ REY)



INGREDIENTS:

3 cl. Crema de Arroz con Leche.

2 cl. Licor de Crema de Orujo.

1 cl. Sirope de Canela.

5 cl. Café.

Piel de naranja y piel de limón.

PREPARATION:

Método de elaboración: Coctelera.

Modalidad: Digestiva.

Tipo de vaso: Mug transparente.

Decoración: Granos de café.

Comenzamos enfriando tanto la coctelera como el vaso, posteriormente añadimos todos los ingredientes en la coctelera, agitamos enérgicamente proporcionando cremosidad a la bebida. Para finalizar decoramos con 3 granos de café haciendo alusión a uno de los cócteles con café más conocidos.