



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID.
GOURMETS 2013)

PANICHE (PILAR RODRIGUEZ-BARBERO MORENO)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl. Caramelorujo Panizo
- 1.5 cl. Orujo Limón Panizo
- 2 cl. Crema de Orujo Panizo
- 2 cl. nata líquida
- 2 cl. Sirope de Canela casero

PREPARACIÓN:

Cocktail **long drink**, elaborado en coctelera presentado en un vaso tipo "**old fashioned**", con hielo pilé.

Decoración: una corona de arroz inflado chocolateado, unas virutas de piel de naranja y dos cañitas.