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

AFTER PANIZO (JUAN MIGUEL MORENO PÉREZ)

INGREDIENTES:

4 cl. de Crema de Orujo Panizo

1 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo.

2 cl de Orujo Tostado.

5 cl de Nata Líquida

2 cl. de Sirope de Chocolate

PREPARACIÓN:

Cóctel elaborado en coctelera donde se mezclan todos los ingredientes, menos el sirope de chocolate, que se sirve directamente en la copa de cóctel. Está decorado con Hierbabuena, canela molida y peineta de caramelo y se sirve en copa de cóctel.

Se trata de un cóctel digestivo muy recomendable para después de cenar como sustitutivo del postre.