



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO OTOÑO (ANTONIO ALONSO CUEVAS)



INGREDIENTES:

3/15 de Caramelorujo Panizo

2/15 de Orujo Tostado Panizo

10/15 de Helado de Vainilla

PREPARACIÓN:

Se elabora en coctelera.

La decoración del cocktail se prepara espolvoreando un poquito de polvo de canela, añadiendo unos fideos de chocolate y adornando con un barquillo de galleta y una pajita.

El cocktail es modalidad " DIGESTIVO ".