



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ZAMORANO BLANCO (OMAR PRIETO OBREGON)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl. Aguardiente de Orujo PANIZO
- 3,5 cl. Orujo con Café PANIZO
- 3 cl. sirope de azúcar
- Top crema de nata
- Cacao en polvo
- Granos de café

PREPARACIÓN:

El cóctel se elabora en coctelera, añadiendo los tres primeros ingredientes en ésta y sirviendo posteriormente en la copa.

Finalmente añadimos el top de nata y sobre ésta el cacao y el café, que servirá para aromatizar y como decoración.