



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

NOCHE ZAMORANA (MARIO GALLART ESPLÁ)



INGREDIENTES:

-4,5 cl. Orujo Tostado Panizo

-2 cl. Orujo con Café Panizo

-1,5 cl. Sirope de Viriato (es un sirope casero realizado con agua de azahar, azúcar, vainilla, canela, clavo y nuez moscada)

-Completamos con leche de almendra

PREPARACIÓN:

Colocamos el Orujo Tostado, el Orujo con Café y el sirope de Viriato (nombre elegido en honor a la plaza de Viriato que se encuentra en Zamora) en una coctelera con mucho hielo y agitamos hasta enfriar bien la mezcla.

Posteriormente la servimos en un vaso estilo rock, con hielo pilé y completamos con la leche de almendra, que serviremos muy despacio para conseguir dos capas de color en nuestro cocktail.

Por último, colocaremos la decoración que consiste en un poco de nuez moscada en polvo y una ramita de vainilla y otra de canela, que quemaremos un poquito para aromatizar más el cocktail.