



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

THREE TEXTURE (JOSE VILLAR CASTRO)



INGREDIENTES:

Orujo de café, caramolorujo, Crema de orujo, canela y manzana.

PREPARACIÓN:

Preparamos en coctelera Orujo de café y Caramolorujo. 5 cl.

Luego en sifón, crema de orujo y miel Panizo. Servimos en copa de cóctel, y polvoreamos con canela.

Decoración: una vaina de vainilla