



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO SUEÑO AMERICANO (VICENTE PAREDES CANTERO)



INGREDIENTES:

- 2 cl. de Caramelorujo
- 2 cl. de Crema de Orujo Panizo
- 1 cl. de Orujo Tostado Panizo
- 2 cucharaditas de mantequilla de cacahuets
- 4 cl. de leche entera
- 1 cl. de sirope de chocolate negro

PREPARACIÓN:

Copa: Copa "vintage" de champán

Método: Agitado

Decoración: Brocheta de cacahuets en su cáscara rellena con pasta de chocolate negro y una pizca de sésamo.

Preparación: Enfriar previamente la copa con hielo picado.

Diluir la mantequilla de cacauets con la leche en la coctelera.

Añadir todos los ingredientes, hielo en cubos y agitar fuerte durante 20 segundos.

Servir en la copa mediante doble colador.