



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

PANIZO CREAM (DAVID ARREBOLA GARCIA)



INGREDIENTES:

3 cl. Crema de Orujo

2cl. Caramelorujo

1cl Orujo de café

3cl. sirope de Monin de plátano

3cl. de nata líquida.

PREPARACIÓN:

Se mezcla todos los ingredientes en coctelera.

Decoración: una hoja triple hecha con calabacín, rabano chino y zanahoria. Brocheta puesta en medio de la copa, envuelta con cáscara de naranja y en la otra punta, acaba con physalis.