



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

ESPUMA CAPUCHINIZO (DAVID RUIZ ZARRIAS)



INGREDIENTES:

-3 cl. Crema de Orujo

-3 cl. Caramelorujo

-4 cl. nata con vainilla

-(Sifón) rellenar la copa con espuma formada por 1 cl. de Orujo de Café Panizo y capuchino

PREPARACIÓN:

Todos los ingredientes se agitan enérgicamente dentro de la coctelera. Se termina rellenando con el sifón de espuma de Orujo de Café con capuchino y se decora con vainilla rallada.

Presentación en vaso cocktail.

Decoración: vainilla rallada.