



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

CAPUCHINO PANIZO (PEDRO TOMÁS SESTAYO RIVEIRO)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Orujo con Café Panizo
- 2 cl. Caramelorujo
- 1 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 cl. Monin Chocolate
- 4 cl. Helado de Almendra
- Leche a punto de nieve para coronar
- Taza de Cerámica de Buño

PREPARACIÓN:

Añadir todos los ingredientes en la coctelera menos la leche.

Agitar y servir en la taza fría. Coronar con la espuma y decorar con una cáscara de nuez rellena de nueces y almendras, sujeta con una pinza.

Se puede decorar con sirope de chocolate.