



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

CALABOCHO (JORGE MUNICIO RODRIGUEZ)



### INGREDIENTES:

3cl Aguardiente Panizo

2cl.Crema de Orujo Panizo

2cl. nata líquida

2cl. sirope de mandarina Monin

### PREPARACIÓN:

En coctelera y copa de cocktail de 15 cl.

Canela espolvoreada

Zest de naranja