



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO VALLE DEL TERA (VALENTINA VANDICI)



INGREDIENTES:

- 30 ml Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo
- 20 ml Licor Tostado Panizo
- 6 granos pimienta
- 15 ml sirope canela Spaisy Monin
- 6 clavos
- 1 palo de canela

PREPARACIÓN:

Ponemos a calentar todos los ingredientes. Escarchamos tipo blazer de Jerry Thomas quemando.

Se sirve en una taza de té.

Un cóctel que puede maridar con queso rocaford.