



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO COMO EN UNA NUBE (EMMANUEL SAINT-JEAN)



INGREDIENTES:

- 2 cl. de Caramelorujo
- 1,5 cl. de Orujo de Hierbas Panizo
- 1,5 cl. de Crema de Orujo Panizo
- 1/2 aguacate
- 14 cl. de leche semidesnatada
- 1 cl. de sirope de vainilla

PREPARACIÓN:

Método: batidora

Poner todos los ingredientes en la batidora, añadir hielo y batir durante 20 segundos.

A continuación, verter en el vaso, cubrir con hielo pilé, añadir la decoración y la pajita y espolvorear con canela molida.