



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

RED SHADOW (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)



INGREDIENTES:

3 cl. Crema de Orujo Panizo

3 cl. Caramelorujo Panizo

1 cl. Grand Manier Rojo

1 cl. Granadina Monin

Terminar con Nata Líquida y Canela en polvo

PREPARACIÓN:

Preparación en coctelera. Enfriar coctelera y copas. Verter los ingredientes descritos antes en un vaso medidor; agitar coctelera; tirar los hielos de las copas y servir contenido para los 5 cócteles. Una vez terminado añadir una capa de nata líquida y espolvorear canela.

Cristalería: Copa de coctel. (12cl)

Decoración: Espolvorear Canela y Perfume de Naranja.