



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

COLADA PANIZO CON ESPUMA DE CREMA DE ORUJO (SERGIO FREILE GARCÍA)



INGREDIENTES:

4 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo

2 cl. de Orujo Verdejo Panizo

8 cl. de zumo de piña

4 cl. de Crema de Coco López

1 cl. de Crema de Orujo Panizo

Clara de huevo

PREPARACIÓN:

Se elabora en blender mezclando el Aguardiente de Orujo con el Verdejo, la crema de coco y el zumo de piña.

Para la espuma, en un sifón con clara de huevo se introduce la Crema de Orujo.

Se sirve en vaso Hurricane y se termina con la espuma de Crema de Orujo.

Para la decoración se utiliza una piña con forma de ave.