



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

GUZMAN (JORGE DIEZ GUZMAN)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 3 moras
- 2 c. sirope de goma
- 1,5 anís
- 60CL. de nata
- 2 golpes de cacaco espolvoreado

PREPARACIÓN:

Se maceran 3 moras con 5 cl de Aguardiente de Orujo Panizo y 2 cl de sirope de goma en coctelera. Por otro lado, se crea una crema de nata con 1,5 de anís. Se acaba decorando con una estrella de anís y cacao espolvoreado