



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

ORIGINS PANIZO (SARA DELGADO NÚÑEZ)



INGREDIENTES:

Base: 3 cl. Caramelorujo

2cl. Orujo con Café

Crema: 2cl. Orujo de Hierbas

3 cl. Sirope Monin de Naranja

4 cl. Nata líquida

1 cucharada de azúcar por cada vaso

PREPARACIÓN:

Decoración: Piel de naranja anclada al borde de la copa.

Modalidad: Digestivo

Preparación: en una coctelera ponemos los ingredientes base, agitamos y servimos en la copa. En otra coctelera ponemos los ingredientes de la crema y servimos en la copa con la ayuda de una cuchara.