



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

CAMELO DE PANIZO (SALVADOR SANTOS FERNÁNDEZ)



INGREDIENTES:

- LICOR CAFÉ PANIZO 6cl
- LICOR CAMELORUJO PANIZO 2cl
- AGUARDIENTE DE ORUJO VERDEJO PANIZO 0,2c(AIRE)
- CULÍS DE FRAMBUESA 2cdtas
- FLOR DE AZAHAR CRISTALIZADA(AIRE)
- PIMIENTA ROSA
- MANGO Y FRAMBUESA LIOFILIZADA

PREPARACIÓN:

ENFRIAMOS LA COCTELERA Y COPAS.

PONEMOS EL CULÍS, LICOR CAFÉ Y LICOR DE CAMELORUJO EN LA COCTELERA Y REMOVEMOS HASTA LIGAR LOS INGREDIENTES.

AÑADIMOS EL HIELO EN LA COCTELERA Y AGITAMOS.

SERVIMOS EL CÓCTEL EN LAS COPAS.

AÑADIMOS EL AIRE DE ORUJO DE VERDEJO Y LA FLOR DE AZAHAR.

TERMINAMOS ESPOVOREANDO LA PIEMENTA Y EL MANGO Y FRAMBUESA LIOFILIZADA EN EL TOP DE AIRE.