



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

ORU FASHIONED (JAVIER GARCÍA VICUÑA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Caramelorujo Panizo
- 1 cl. Orujo Tostado
- 2,5 cl. Orujo con Café Panizo
- Dash de Bitter Cacao

Decoración : jengibre caramelizado

PREPARACIÓN:

En una recipiente vacío disponer una vaina de vainilla abierta y ahumar con barrica de roble francés de tostado medio-fuerte.

Enfriar, en un vaso mezclador todos los ingredientes. Colar en el recipiente ahumado y remover varias veces.

Servir en vaso old fashioned con una pieza de hielo esférica que nos ayudará a retardar el proceso de deshielo de la copa.

Decorar con jengibre caramelizado.