



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

MORUJITO DE CAFÉ (OSCAR PARDO)



INGREDIENTES:

- Hojas de menta
- Una lima exprimida
- 2 cl. de azúcar líquido
- 2 cl. de Morujito
- 4 cl. de Orujo de Café.

PREPARACIÓN:

Introducir la menta en un vaso alto, añadir la lima y el azúcar y remover la mezcla. Añadir hielo picado, el Morujito y el Orujo de Café. Completar con hielo y decorar con menta y granos de café.