



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.