



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

FALSO RUSO (PILAR RODRIGUEZ GONZALEZ)



INGREDIENTES:

- 2 CL Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 CL Licor de Café Panizo
- 2 CL Crema de Arroz Panizo
- 1 CL Orochata 43
- 1.5 CL sirope de canela
- 5 CL nata líquida
- 1 gota de angostura de chocolate

PREPARACIÓN:

DECORACION: cinta doblada y sujeta con una pinza metálica. Se corona con una gota de angostura de chocolate.

Elaborado en coctelera, donde se añaden todos los ingredientes menos la angostura. Se sirve en copa.