



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

HOGAZA (JAIME AÑÓN GONZÁLEZ)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Orujo Verdejo
- 3 cl. Orujo Café
- 1 gota de tabasco
- 2 cl. Zumo Naranja
- 1 cáscara de naranja
- 1 rama de canela.

PREPARACIÓN:

Directo en vaso:

En un vaso de arcilla, añadimos 3 cl. Orujo Verdejo, 3 cl. Orujo con Café, 1 gota de tabasco, cáscara de naranja, rama de canela, flambeamos con el soplete. Una vez sofocada la llama, añadimos hielo triturado y 2 cl. de zumo de naranja natural, recién exprimido.

Decoramos con una brocheta de pasas y una rodaja de naranja flambeada con azúcar, clavo y anís estrellado. Refrescante, con un toque picante.