



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

ZAMORANO BLANCO (FRANCISCO JAVIER)



INGREDIENTES:

- 2cl orujo Aguardiente de Orujo Panizo Prieto Picudo
- 1cl Caramelorujo Panizo
- 2cl Licor de Café Panizo
- 4 cl nata líquida
- 2cl Crema de Arroz Panizo

PREPARACIÓN:

Verter todos los ingredientes en un mixing glass excepto, la nata y la Crema de Arroz con leche. Dichos ingredientes los verteremos en una batidora hasta llevarlos a una textura semimontada.

Servimos el contenido del mixing glass en el vaso y completamos posteriormente con la nata semimontada, para terminar decorando nuestro cocktail.