



11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

LA REINA DE PANIZO (BORJA GUTIÉRREZ AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 4 cl Aguardiente de Orujo monovarietal Verdejo Panizo
- 1 cl Caramelorujo
- 2 cl. Saint Germain
- 2 cl Homemade "tentación clandestina"
- Café en grano para infundonar orujo
- Nube de crema de leche

PREPARACIÓN:

Homemade ingredientes: elaboración del Orujo macerado en caliente para eliminar alcohol con miel, canela en rama, vara de vainilla , falernum.

Elaborado en coctelera y terminado con una nube de crema leche.

Decoración: nabo, remolacha y romero