



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CARRANZA (JAIR HERRERA REY)



INGREDIENTS:

50 ml de aguardiente de orujo blanco macerado con manzana verde y canela

35 ml de cordial de manzanilla y miel

15 ml de zumo de limón

top de espuma de miel de romero ahumada con lima y cacao

PREPARATION:

vertimos el aguardiente macerado con el cordial en el shaker , mientras se enfria las copas , vertimos los 15 ml zumo de limón , y shakeamos no tan enérgicamente para no diluir de más el cóctel , y luego decoramos con la espuma de miel de romero y espolvoreamos el cacao , al final tendrás un cóctel digestivo que te recordará al chocolate de dulce de leche pero al beber todo junto conseguirás tener un sabor más redondo