

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

Date: 09/04/2013

ID: 100



Author

- Pilar Rodriguez-Barbero Moreno

PANICHE

Ingredients:

- 2,5 cl. Caramelorujo Panizo
- 1.5 cl. Orujo Limón Panizo
- 2 cl. Crema de Orujo Panizo
- 2 cl. nata líquida
- 2 cl. Sirope de Canela casero

Description and preparation:

Cocktail long drink, elaborado en coctelera presentado en un vaso tipo "old fashioned", con hielo pilé.

Decoración: una corona de arroz inflado chocolateado, unas virutas de piel de naranja y dos cañitas.