

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

Date: 09/04/2013

ID: 23



Author

- JUAN GARCIA BARRONES

IMPERIAL PANIZO

Ingredients:

2 Cl. Orujo Tostado

2 Cl. Caramelorujo

2 Cl. Orujo de Café

4 Cl. Nata líquida

Description and preparation:

Prepararemos en coctelera este cóctel digestivo, en copa de cocktail y decoraremos con nuez moscada rallada al final.