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

ATARDECER NARANJA (MARIA DEL CARMEN)

INGREDIENTES:

3cl. de Orujo de Limón Panizo

2 cl. de Aguardiente Verdejo

2 cl. Orujo Tostado

8 cl. de Zumo de mango.

PREPARACIÓN:

Se prepara en coctelera. Se sirve en una copa manchada de chocolate, y se coloca una brocheta de frutos rojos. Espolvorear finalmente con chocolate en polvo.