



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

DORADO CREAM (FRANCISCO JAVIER DORADO RUIZ)



INGREDIENTES:

4 cl. de Crema de Orujo

1 cl. de Orujo de Hierbas

2 cl. licor de naranja amarga

1 vino PX

2 cl. de nata líquida

PREPARACIÓN:

Para la creación de un Dorado Cream se utiliza un licor de naranja amarga, y vino Pedro Ximénez. Para ello se utiliza, como base, la Crema de Orujo y el Orujo de Hierbas, productos que dan entidad y fuerza a este cóctel. EL resultado es un cóctel cremoso, con un aroma excepcional.

Se vierten todos los ingredientes en coctelera y se sirve en una copa martini.

Decoración: Chocolate rallado al momento y un maridaje de trufa al cobre.