



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

UMAMI (JOSE ROPERO LÓPEZ)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl. Orujo Verdejo.
- 2 cl. Orujo de Miel.
- 2 cl. Orujo de Hierbas.
- 6 cl. Jarabe de manzana Verde Monín.
- 1 gr. Algas Espagueti de Mar.
- 1 gr. Wasabi
- Mukimono de Manzana Verde de decó.

PREPARACIÓN:

Se prepara en coctelera, y se sirve en copa martini. Rematado con mukimono de manzana verde.