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

COFFE BREAK (JOSE ROPERO LÓPEZ)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Caramelorujo Panizo.
- 1 cl. Crema de Orujo Panizo.
- 1 cl. Orujo de Hierbas Panizo.
- 1 cl. Orujo-Miel Panizo.
- 1 cl. Orujo Tostado Panizo.
- 6 cl. Sirope de Kukis Monín.
- Fresa y Mikado.

PREPARACIÓN:

Se prepara en coctelera y se sirve en copa de Cocktail 14 cl. o taza de café Transparente.

Se decora con una fresa en el borde insertada de una Lanza de Chocolate (Mikado).