14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CARRANZA (JAIR HERRERA REY)



INGREDIENTES:

- 50 ml de Aguardiente de orujo macerado con manzana verde y canela
- 35 ml de cordial de manzanilla y miel
- 15 ml de zumo de limón
- Top de espuma de miel de romero ahumada con lima y cacao

PREPARACIÓN:

Vertemos el aguardiente macerado con el cordial en el shaker, mientras se enfría las copas. Vertemos los 15 ml zumo de limón , y agitamos, pero no demasiado, para no diluir de más el cóctel.

Luego decoramos con la espuma de miel de romero y espolvoreamos el cacao , al final tendrás un cóctel digestivo que te recordará al chocolate de dulce de leche, pero al beber todo junto conseguirás tener un sabor más redondo