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

BOMBÓN ZAMORANO (OSCAR GARCÍA)

INGREDIENTES:

- Orujo de Café,
- Crema de Orujo,
- Caramelorujo,
- Sirope de Vainilla Monín,
- Nata Montada
- Mikado.

PREPARACIÓN:

Se agita Fuerte en coctelera americana bien llena de Hielo. Se presenta en bajo hielo con hielo, se decora con nata montada y Mikado, pajita.