15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

NUBE DEL SIL (NOELIA BAREA CHICOTE)



INGREDIENTES:

- 5 cl Crema de Orujo Panizo
- 3 cl café
- 2 cl Frangelico
- 1,5cl sirope de azúcar de caña MONIN
- 2cl clara de huevo pasteurizada
- 1 pizca de sal fina

PREPARACIÓN:

Añadir todos los ingredientes en coctelera sin hielo.

Dry Shake intenso para emulsionar la clara.

Añadir hielo y volver a agitar.

Colar fino en copa coupé fría.

Decoramos con cacao en polvo.