



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
TROFEO (JOSE VILLAR CASTRO)



INGREDIENTES:

5 cl. Orujo con café

3 cl. Chocolate líquido

3 cl. Crema de Orujo

4 cl. Leche infusionada con canela y azúcar

PREPARACIÓN:

Ralladura de chocolate blanco.

Cocktail after dinner.

Copa cocktail 15 cl.

1º en coctelera boston, se mezclan el Orujo de café y el chocolate.

2º En sifónn, se mezclan la crema de orujo y la infusión de leche.