



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO CREAM BRULEE (MARIA BEZANILLA PELAYO)



INGREDIENTES:

2 CL. Orujo Blanco

2 CL. Orujo Limón

1 CL. Orujo Miel.

1 CL. Caramelorujo.

1 clara de huevo.

2 CL. Cream Brulee Monin.

6 CL. de leche.

PREPARACIÓN:

Cóctel hecho en coctelera. Se juntan todos los ingredientes en la coctelera, batiéndolos bien hasta llegar al punto deseado. Se sirve en vaso de cristal, dentro de un portacopas de acero.

Encima del cóctel, espolvorear azúcar glass y quemar con soplete para dar el aspecto de Crem Brulée del cóctel. Decorar con pajita-cuchara de acero inoxidable, con un trozo de canela y zest de limón verde.