V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ZAMORANO BLANCO (OMAR PRIETO OBREGON)



INGREDIENTES:

-3,5 cl. Aguardiente de Orujo PANIZO

-3,5 cl. Orujo con Café PANIZO

-3 cl. sirope de azúcar

-Top crema de nata

-Cacao en polvo

-Granos de café

PREPARACIÓN:

El cóctel se elabora en coctelera, añadiendo los tres primeros ingredientes en ésta y sirviendo posteriormente en la copa.

Finalmente añadimos el top de nata y sobre ésta el cacao y el café, que servirá para aromatizar y como decoración.