V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ALBEDRÍO (FRANCISCO JAVIER DORADO RUIZ)



INGREDIENTES:

-2 cl. de Crema de Orujo Panizo

-1 cl. de Licor de Hierbas Panizo

-2 cl. de licor de naranja

-1 cl. de vino Px

-0.5 cl sirope de Té Chaid

PREPARACIÓN:

Modalidad: digestivo

En coctelera

Elaboración:

1º- Enfriamos previamente los vasos tipicos de té marroquies.

2º- Enfriamos la coctelera.

3º- Vertemos todos lo ingredientes en un coctelera y batimos enérgicamente.

4º- Servimos el cóctel en los vasos.

Decoración: café espolvoreado

Maridaje: galleta mamul (típica galleta árabe)