V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

A HUEVO (ANTONIO MIGUEL MARTÍNEZ NAVARRO)

INGREDIENTES:

-1 Huevo

-7 cl. Café Expresso Largo

-1 cl. Orujo Tostado Panizo

-3 cl. Caramelorujo

-2 cl. Orujo de limón Panizo

-2 cl. Nata

PREPARACIÓN:

1.Separar la clara y la yema del huevo

2. Introducir la clara y el Orujo de Limón Panizo en un sifón ISI de cocina. Enroscar una carga de gas, agitar y reservar en frío hasta el momento de servir.

3. En una batidora introducir la yema de huevo, que previamente hemos separado, el Orujo Tostado Panizo, Caramelorujo, nata y el expreso y batir durante 2 minutos.

4. Calentamos con ayuda de un baño maría o un vaporizador de cafetera la mezcla batida.

5. Servimos en una copa de Martini el coctel caliente y terminamos añadiendo la espuma fría con el sifón encima.

6. Decoramos con unos granos de café en la espuma fría de limón.

(Es un cóctel con 2 temperaturas y texturas, el cóctel inferior es caliente, cremoso y dulce, en cambio la espuma que corona el cóctel es fría, ácida y con una textura muy aireada)