



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO A HUEVO (ANTONIO MIGUEL MARTÍNEZ NAVARRO)



INGREDIENTES:

- 1 Huevo
- 7 cl. Café Espresso 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)