



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

BABILONIA (JOSE VILLAR CASTRO)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Licor de Miel Panizo.
- 3 cl. Crema de orujo Panizo.
- 1 cl. Licor de Café Panizo.
- 3 cl. clara de huevo.
- 1 cl. nata
- Azúcar vainillado

PREPARACIÓN:

* After dinner. Para después de comer "digestivo".

* 1ª Parte Vaso mezclador. 2ª Parte sifón

*Decoración con azúcar caramelizada, que a su vez es un ingrediente.

ELABORACIÓN:

Se vierte la Crema de Orujo, el Licor de Miel y la nata. Enfriamos y servimos en copa.

A continuación, en sifón, añadimos el Licor de Café y la clara de huevo y servimos encima del cocktail creando una espuma sabrosa y vistosa.

Seguidamente, espolvoreamos con azúcar y quemamos con un soplete.