



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

IMPERIAL PANIZO (JUAN GARCIA BARRONES)



INGREDIENTES:

2 Cl. Orujo Tostado

2 Cl. Caramelorujo

2 Cl. Orujo de Café

4 Cl. Nata líquida

PREPARACIÓN:

Prepararemos en coctelera este cóctel digestivo, en copa de cocktail y decoraremos con nuez moscada rallada al final.