



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO
DULCE DE PANIZO (JOSE ANTONIO ESCUREDO COBOS)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Crema de Orujo Panizo
- 1 cl. Cointreau
- 2 cl Sirope de especulos
- 1 cl. Esencia de chocolate
- 10 cl. Nata semimontada

PREPARACIÓN:

En una Coctelera mezclamos y enfriamos la crema de orujo, el cointreau, el sirope de especulos y la esencia de chocolate.

Lo servimos en una copa de cóctel.

En otra coctelera, con la espiral de gusanillo dentro, semimontamos la nata con un dray shake y rellenamos la copa.

Lo decoramos con un hilo de piel de naranja, una galleta de especulos y otra galleta de especulos desmigada