VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANIZO MUG (SANTIAGO LAMEGO NODAR)



INGREDIENTES:

-4 Cl. de Orujo Con Café Panizo

-2 Cl. de Orujo Tostado Panizo

-1 Cl. de Morujito

-2,5 Cl. de Sirope de Chocolate

-1/2 lima Majada

PREPARACIÓN:

Majamos en una coctelera Boston la lima, añadimos hielo y el resto de los ingredientes.

Agitamos enérgicamente y servimos en taza Mug sobre hielo perlado. Decoramos con granos de café Arábica y cacao, añadimos una rodaja de lima deshidratada, hierbabuena y una rama de laurel.