VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

COFFEE VINTAGE (JUANJO MONTES)



INGREDIENTES:

-35 ml. ron Bacardi añejo

-15 ml. Orujo con Café Panizo

-10 ml. sirope de vainilla

-30 ml. café expresso

PREPARACIÓN:

Preparación: añadir todos los ingredientes en mixing glass. Después añadir hielo en cubitos y agitar fuerte. Colar y servir en copas tulipán-farola.

Modalidad:digestivo-after dinner

Decoración:estrella de anis. Stick de canela y vaina de vainilla.