VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANIZO LOVE (JUAN A. RODRIGUEZ ESPINOSA)



INGREDIENTES:

-4 cl. Caramelorujo Panizo

-2 cl. Orujo con café Panizo

-1 cl. Orujo con Miel Panizo

-4 cl. helado de Torrija

PREPARACIÓN:

Cóctel "After dinner" (digestivo). Ideal para la sobremesa. Elaborado en coctelera y servido en copa de cóctel.

Decoración: espolvorear con canela y virutas de chocolate. Decorar con una guinda roja, una tira de limón y corazón de manzana.