VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

SABOR DE AMOR (FALVIO MILA LOPES)



INGREDIENTES:

2 cl. de Caramelorujo Panizo

2 cl. de Orujo con Miel Panizo

3 cl. de Orujo con Limón Panizo

2 cl. de Granadina

&am

PREPARACIÓN:

Colocamos hielo en la coctelera, añadimos 2 cl. de Caramelorujo **Panizo**, 2 cl. de Orujo con Miel **Panizo**, 3 cl. de Orujo con Limón **Panizo** y 2 cl. de Granadina. Batimos y servimos en la copa de cóctel.

A continuación semi-montamos la nata, la añadimos a la copa con la ayuda de una cuchara, y finalizamos con la decoración, compuesta por fresa natural y granos de café natural Arábica Colombia.

Decoración: Fresa natural y granos de café dispuestos en la superficie del cóctel.

Elaborado en: Coctelera.

Modalidad: Digestivo.