



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

ORUJOFUSIÓN (NURIA SERRANO CASTAÑEDA)



INGREDIENTES:

2cl. Crema de Orujo .

2cl. de Caramelorujo

1cl. Amaretto di Saronno

1cl. vino de Málaga

1cl. sirope Monin de vainilla

5 cl. de nata líquida.

PREPARACIÓN:

Se realiza en coctelera y se sirve en copa de cóctel.

Decoración: calabaza y vaina da vainilla.

Cóctel Digestivo.