VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

SUEÑO AMERICANO (VICENTE PAREDES CANTERO)



INGREDIENTES:

-2 cl. de Caramelorujo

-2 cl. de Crema de Orujo Panizo

-1 cl. de Orujo Tostado Panizo

-2 cucharaditas de mantequilla de cacahuetes

-4 cl. de leche entera

-1 cl. de sirope de chocolate negro

PREPARACIÓN:

Copa: Copa "vintage" de champán

Método: Agitado

Decoración: Brocheta de cacahuetes en su cáscara rellena con pasta de chocolate negro y una pizca de sésamo.

Preparación: Enfriar previamente la copa con hielo picado.

Diluir la mantequilla de cacauetes con la leche en la coctelera.

Añadir todos los ingredientes, hielo en cubos y agitar fuerte durante 20 segundos.

Servir en la copa mediante doble colador.