



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO
CAPUCHINO PANIZO (PEDRO TOMÁS SESTAYO RIVEIRO)



INGREDIENTES:

-2 cl. Orujo con Café Panizo

-2 cl. Caramelorujo

-1 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

-1 cl. Monin Chocolate

-4 cl. Helado de Almendra

-Leche a punto de nieve para coronar

-Taza de Cerámica de Buño

PREPARACIÓN:

Añadir todos los ingredientes en la coctelera menos la leche.

Agitar y servir en la taza fría. Coronar con la espuma y decorar con una cáscara de nuez rellena de nueces y almendras, sujeta con una pinza.

Se puede decorar con sirope de chocolate.