



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

WICHT PANIZO (SERGIO PAZ DOMÍNGUEZ)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Caramelorujo
- 2 cl. Orujo de Limon
- 2 cl. Crema de Orujo
- 2 cl. de nata liquida
- 1cl. de sirope de cassis Monin
- 0,5 cl. sirope de mandarina Monin

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera, copa embasi clásica de 14 cl. decorada con pensamiento comestible dentro de la copa.

Cóctel digestivo para disfrutar después de una buena comida.

Con un toque sutil de Cassis, la acidez de la mandarina y el Orujo de Limón hacen un equilibrio perfecto. El Caramelorujo le da un toque dulce y aromático.