



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

THE COFFEE PANIZO (JULIO CALZADO MUÑIZ)



INGREDIENTES:

- Un café Expreso
- 3 cl. de Crema de Orujo
- 3 cl. de Caramelorujo
- Cuchadita de azúcar blanca
- Cucharadita de miel
- Espuma de Orujo Blanco

PREPARACIÓN:

Añadimos todos los ingredientes en una coctelera, 4 o 5 piedras de hielo en roca y agitamos enérgicamente durante 15 segundos.

Escanciamos el cóctel en un vaso on the rock y para finalizar añadimos la espuma de Orujo blanco.

Decoramos con azúcar caramelizada.