



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

MAUNA LOA (ROGER JAVIER GUEVARA TALAVERA)



INGREDIENTES:

- 3.5 cl. Crema Orujo Panizo
- 1.5 cl. Caramelorujo Panizo
- 1.0 cl. Cafe Orujo Panizo
- 3.0 cl. Yogurt De Frutos Silvestres
-

PREPARACIÓN:

En la coctelera se mezclan todos los ingredientes por el orden que indica la receta.

En la misma coctelera introduciremos humo de canela y agitamos .

El vaso del cóctel es una copa Martini y la decoración es una fresa con una celosía de hoja de piña.