



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

CAFFEINE SOUR (RUBEN TORIBIO)



INGREDIENTES:

- 40 ml. Orujo de Café Panizo
- 10 ml. Aguardiente de Orujo panizo
- 10 ml. Orujo de Limón Panizo
- 25 ml. clara de huevo
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 25 ml. zumo de limón
- 3 granos de café
- Hielo

PREPARACIÓN:

Tipo de cóctel: Digestivo

Modalidad del cóctel: Coctelera

En una coctelera vertemos todos los ingredientes, cerramos la coctelera y agitamos enérgicamente en seco.

Abrimos la coctelera y añadimos hielo, volvemos a agitar el cóctel hasta conseguir la temperatura adecuada y lo servimos directamente sin hielo en una copa de cava tipo vintage.

Adornamos con unos granos de café.