VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

RUSSIAN PANIZO (DAVID GARCIA FERNANDEZ)



INGREDIENTES:

Ingredientes del Russian Panizo:

- Orujo de café Panizo 35 ml
- Orujo tostado Panizo 15 ml
- Aguardiente de orujo Panizo 10ml
- Sirope de azúcar 15ml
- Flote de nata montada
- Virutas de chocolate para decorar

PREPARACIÓN:

El cóctel se realizará en vaso mezclador, en primer lugar enfriaremos el vaso y eliminaremos con un julep el exceso de agua; acontinuacion introducimos los 3 orujos y el sirope de azucar y mezclamos hasta conseguir una mezcla homogenea .

En segundo lugar verteremos la cantidad en el vaso.

El tercer paso sera verter suavemente nata montada sobre el líquido y decorar con unas virutas de chocolate preparadas previamente.