7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

BOTAFUMEIRO´S PANIZO (GABRIEL VILAR LONGARELA)



INGREDIENTES:

-3 cl Aguardiente de Orujo Panizo

-2 cl Orujo de Hierbas Panizo

-0,5 cl Caramelorujo Panizo

-2 cl St Petroni vermú rojo

-3 cl Zumo de naranja natural

-10 grs Café de Etiopía 100% Arábica

PREPARACIÓN:

Este cóctel digestivo se realiza directamente queriendo jugar un poco con los sentidos.

Se utiliza una jarra donde se infusionan en frío todos los ingredientes con el café en grano.

Se sirve en taza de café y se decora con canela en rama y una espiral de naranja.