7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

PEDRERO (JOSUE RAMON RODRIGUEZ SANTANA)



INGREDIENTES:

-3 cl. Crema de Orujo Panizo.

-4 cl. Pacharán Panizo.

-3 cl. Sirope de Litchi de Monin.

-2 cl Sirope de Canela con Guindilla picante de Monin. (Canela Spicy)

-4 cl. Nata Liquidaí

-Pizca de canela en polvo.

PREPARACIÓN:

MODALIDAD: Digestivo.

Enfriamos la coctelera con hielo y sucesivamente enfriamos también con hielo la copa.

Retiramos el hielo de la coctelera y le añadimos los 3 cl. de Crema de Orujo Panizo, 4 cl. de Pacharán Panizo,

3 cl. de Sirope de Litchi de Monin, 2cl. de Sirope de Canela con Guindilla picante de Monin. (Canela Spicy),

4 cl. de Nata líquida, y a continuación, añadimos hielo a la coctelera y agitamos bien.

Retiramos el hielo de la copa bien fria y vertemos el contenido de la coctelera usando la técnica de doble colado.

Espolvoreamos solo la mitad de la superficie de la copa con Canela Molida.

DECORACION: Chocolate Blanco Rallado y 2 hojas de hierbabuena.