# IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

QUÉ PLACER DE PANIZO (SALVADOR SANTOS FERNÁNDEZ)



## INGREDIENTES:

2cl. Orujo de Café Panizo

1cl. Orujo Tostado Panizo

1cl. Orujo Verdejo Panizo

4cdta. crema de Capuccino (Espuma de leche o nata)

0,5cl. Orujo de Hierbas Panizo (pulverizar)

3gr. Aúcar moreno

## PREPARACIÓN:

Enfriamos las copas. Montamos la leche hasta que quede cremosa como si fuera para un café capuchino.

Añadimos los orujos excepto el de Hierbas en una coctelera, previamente enfriada.

Le ponemos el hielo, agitamos y  vertemos. Añadimos el top de crema y le ponemos el azúcar moreno y unos granos de café, y gratinamos con un soplete de cocina. Para finalizar pulverizamos el Orujo de Hierbas para aromatizar y refrescar el cóctel.