7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

THE WHITE PANIZO (SANTIAGO LAMEGO NODAR)



INGREDIENTES:

-2cl Aguardiente de Orujo Panizo

-2cl Crema de Orujo Panizo

-2cl Licor de Café Panizo

-2cl de Sirope de Canela Monin

-4cl de leche

PREPARACIÓN:

Trago corto ideal de sobremesa.

Se agitan todos los ingredientes anteriormente citados en una coctelera con abundante hielo.

Una vez bien enfriada la mezcla, se sirve en una copa clásica de cava.

Se decora con ralladura de chocolate negro (85% cacao) y un barquillo bañado en chocolate negro.