7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

FLOR Y NATA (SERGIO SOBEJANO RIVERO)



INGREDIENTES:

-25 ml Aguardiente de Orujo Sauvignon Blanc

-20 ml Licor de Café Panizo

-15 ml Crema de Orujo Panizo

-10 ml Caramelorujo

-50 ml nata líquida

-Nuez moscada rallada

PREPARACIÓN:

Añadimos los seis ingredientes en la coctelera, añadimos hielo y agitamos bien para que la nata nos aporte una textura cremosa al cóctel.

Servimos en una copa "Martini" previamente enfriada.

Para la decoración utilizaremos un sirope de chocolate y café casero, que hemos hecho con café espresso, cacao en polvo y Orujo de Café Panizo.

Lo servimos desde un biberón para "dibujar" el elemento decorativo deseado, en este caso una flor.