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

BLACK MOJITO (SANTIAGO LAMEGO NODAR)



INGREDIENTES:

5 cl. de Orujo con Café Panizo

2 cl. de Morujito Panizo

1,5 cl. de Sirope de Mojito Monnin

1/2 lima majada

4 hojas de hierbabuena.

2 cl. de Agua Cabreiroa Magma Black

PREPARACIÓN:

Majar en un vaso la lima, espalmar las hojas de hierbabuena. Añadir hielo picado, y a continuación el orujo de café, el Morujito, y el sirope.

Removemos con una cucharilla mezcladora, completamos con más hielo picado, finalizamos con el Agua Cabreiroá.

Decoramos con hojas de hierbabuena y lima, acompañamos con pajitas.