8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

TEXTURA INFINITA (ESTEBAN FARIÑA TRUJILLO)



INGREDIENTES:

- 2cl.de Orujo de Hierbas Panizo.
- 1cl.de Crema de Orujo Panizo.
- 1cl.de Licor de Limón Panizo.
- 6cl.de zumo de guayaba.
- 2cl.de mermelada de frambuesa.
- Espuma de yogurth de frutos rojos.

PREPARACIÓN:

- Modalidas: Cóctel Digestivo.
- Elaboración: En coctelera.
- Decoración: Frambuesa y hoja de hierbabuena.

-Maridaje: Guayaba,espuma de yogurth,hierbabuena y frambuesa sobre una cama de galleta.