8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

CREMOSICO (CARLOS ESCALADA ZARAZAGA)



INGREDIENTES:

-2 cl. de Crema de Orujo Panizo

-2 cl. de Licor de café Panizo

-2 cl. Licor 43

-1 cl. Sirope de Coco Monin

-2 cl. de crema de leche

PREPARACIÓN:

Introducimos todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batimos enérgicamente. Decoramos con manzana cortada en abanico y una guinda roja. Servimos en copa de café irlandés.