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

PLACER DE PANIZO (JOSE ANTONIO ESCUREDO COBOS)



INGREDIENTES:

1 cl. Orujo de Miel Panizo

1 cl. Orujo con Café Panizo

2 cl. Crema de Orujo Panizo

2,5 cl. Sirope de Vainilla

0,5 cl. Agua de Azahar

5 cl. nata semimontada.

PREPARACIÓN:

Cóctel digestivo, decorado con una flor de corteza de naranja.

En coctelera se mezclan los licores de Orujo, la vainilla y el Agua de Azahar. Se sirve en la copa y se rellena con la nata semimontada.