8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

GUZMAN (JORGE DIEZ GUZMAN)



INGREDIENTES:

-5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

-3 moras

-2 c. sirope de goma

-1,5 anis

-60CL. de nata

-2 golpes de cacaco espolvoreado

PREPARACIÓN:

Se maceran 3 moras con 5 cl de Aguardiente de Orujo Panizo y 2 cl de sirope de goma en coctelera. Por otro lado, se crea una crema de nata con 1,5 de anis. Se acaba decorando con una estrella de anís y cacao espolvoreado