8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

CARAMELO DE PANIZO (SALVADOR SANTOS FERNÁNDEZ)



INGREDIENTES:

-LICOR CAFÉ PANIZO 6cl

-LICOR CARAMELORUJO PANIZO 2cl

-AGUARDIENTE DE ORUJO VERDEJO PANIZO 0,2c(AIRE)

-CULÍS DE FRAMBUESA 2cdtas

-FLOR DE AZAHAR CRISTALIZADA(AIRE)

-PIMIENTA ROSA

-MANGO Y FRAMBUESA LIOFILIZADA

PREPARACIÓN:

ENFRIAMOS LA COCTELERA Y COPAS.

PONEMOS EL CULÍS, LICOR CAFÉ Y LICOR DE CARAMELORUJO EN LA COCTELERA Y REMOVEMOS HASTA LIGAR LOS INGREDIENTES.

AÑADIMOS EL HIELO EN LA COCTELERA Y AGITAMOS.

SERVIMOS EL CÓCTEL EN LAS COPAS.

AÑADIMOS EL AIRE DE ORUJO DE VERDEJO Y LA FLOR DE AZAHAR.

TERMINAMOS ESPOVOREANDO LA PIEMENTA Y EL MANGO Y FRAMBUESA LIOFILIZADA EN EL TOP DE AIRE.