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

PASIÓN DE ORUJO (JAVIER GARCÍA VICUÑA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Caramelorujo Panizo

- 1,5 cl. Orujo con café Panizo

- 6 cl. Zumo de fruta de la pasión

Espolvorear con mix de especias y aroma de vainilla

PREPARACIÓN:

En coctelera introducir todos los ingredientes líquidos y batir enérgicamente. Con un doble colado servir en unas botellitas que simulan la botella de Orujo Panizo, en miniatura, rindiendo un homenaje a la destilería.

Disponer la botellita sobre un recipiente lleno de hielo escamado.