



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

COSMORUJO (EMMANUEL SAINT-JEAN)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Orujo con Limón Panizo
- 2 cl. Orujo de Hierbas Panizo
- 1 cl. Caramelorujo
- 4 cl. zumo de arándanos casero
- 2 cucharaditas de mermelada de naranja
- 1 pizca de polvo de oro

PREPARACIÓN:

Añadir todos los ingredientes en la coctelera.

Agitar 12 segundos con fuerza.

Servir en la copa de cóctel (copa martini) ,previamente enfriada, mediante doble colador.

Método: Agitado (Coctelera)

Decoración: Posavasos y tenedor con naranja y frambuesa