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

PEPPER CREAM (JORGE SERRANO SANCHEZ)



INGREDIENTES:

2,5 cl. Orujo de Limón Panizo

2,5 cl. Crema de Orujo Panizo

1 cl. menta Marie Brizard

1,5 cl. nata

1 cl. sirope de pera Monin

PREPARACIÓN:

Decoración: hojas de hierbabuena, ralladura de lima y spray de jazmón sobre la copa de cóctel.

Cóctel digestivo, elaborado en coctelera y servido en copa cóctel.