



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

ALBERO (JAIME AÑÓN GONZÁLEZ)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Aguardiente de Orujo
- 2,5 cl. Orujo de Hierbas
- 5 cl. zumo de tomate
- 1 cucharada curry Madras
- 2 cl. zumo de naranja natural

PREPARACIÓN:

- Se añaden todos los ingredientes en la coctelera con hielo.
- Agitar hasta que esté muy frío.
- Colar en copa cocktail "vintage".
- Decorar con brocheta de carpaccio de uva y tomate cherry.

