11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

LA TORRIJA BY PANIZO (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Aguardiente Monovarietal de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 2,5 cl. Caramelorujo Panizo
- 2 cl. Licor Limón Panizo
- 1 cl. Ginger Bread Sirope Monin
- 2,5 cl. Nata Líquida
- Azúcar Moreno Caramelizado Top

PREPARACIÓN:

EL cóctel es de la modalidad digestivo, basándose en un postre muy típico como la torrija, versionado para poder llevarlo a una copa. Estaáelaborado en coctelera y la decoración es una flor comestible.