12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANI&ORANGE (YOTO TODOROV YOTOV)



INGREDIENTS:

•Licor miel Panizo : 3ML

•Prieto Picudo Panizo: 2ML

•Ginger beer&Chili:10ML

•Zumo lima:1,5ML

•Naranja sanguina: 2ML

PREPARATION:

pani&orange está elaborado a través de dos orujos uno de ellos es licor de miel y Prieto Picudo con dos cítricos que son la naranja sanguina y el zumo de lima con terminación de tónica ginger beer&chili

Para la preparación cogeremos una coctelera llenandola de hielo de seguido cogeremos el licor de miel Introduciendo 3Ml de seguido cogemos Prieto Picudo Introduciendo 2Ml

Junto con naranja sanguina que son 2ml y 1,5ml de zumo de lima agitamos bien

Y cogeremos nuestra copa(vaso) y servimos el contenido haciendo doble colado metemos un par de piedras de hielo

Una vez servido preparamos la decoración cogemos un exprimidor de limón le introducimos hielo picado y hacemos

la media concha que va rellena de arándanos y ya tendríamos preparado nuestro coctel pani&orange