14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EL SUEÑO 1.1. (JESÚS GÁLVEZ ROMERO)



INGREDIENTS:

3,5 cl. Orujo prieto picudo panizo

1,5 cl. de vino Pajarete de Málaga

1 cl. De Vermut Rojo

1 cl. Vino de licor seco Trajinero (o amontillado)

6 cl. De zumo de naranja

Decoración

Piel de naranja

Hojas de menta

PREPARATION:

En coctelera vertemos todos los ingredientes y por último ponemos el hielo .

Agitamos enérgicamente y servimos en vaso on de rock que previamente lo tendríamos preparado con hielo

Decoremos con la piel de naranja y la hojas de menta y servir