12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ENXEBRE (SONIA GARCÍA DURÁN)



INGREDIENTES:

- 3 cl Aguardiente de Orujo Prieto Picudo Panizo
- 2,5 cl Licor de Hierbas Panizo
- 1,5 cl Zumo de lima
- 1,5 cl Cordial White Pepper y Penja Paragon
- 2 cl Sirope de Flor de Saúco Monin
- 6 cl Ginger beer & Chili Schweppes

PREPARACIÓN:

En una coctelera de tres cuerpos añadimos hielo y todos los ingredientes citados excepto el Ginger Beer & Chili y agitamos energicamente.

En un vaso on the rock añadimos 2 piedras de hielo y servimos nuestra mezcla.

Terminamos nuestro cóctel con 6 cl de Ginger Beer & Chili y mezclamos con la bar spoon para que se integren todos los ingredientes. Añadimos la decoración.

Decoración: Hojas de Piña, rabanitos, piel de limón y arándano

Cristalería: Vaso on the rock