12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

VIENTOS DEL NORTE (BORJA GUTIÉRREZ AGUIRRE)



INGREDIENTES:

- 1,5 cl Aguardiente Monovarietal Prieto Picudo
- 1,5 cl Licor de hierbas Panizo
- 1,5 cl Amontillado Lustao
- 3 cl Vemut blanco Petroni
- 1 cl bitter Martini
- 1 cl sirope rosas de Monin

PREPARACIÓN:

Elaboración en vaso mezclador.

Primero se enfrian las copas y el vaso mezclador con hielo. Se remueve y se retiraa. Se pone hielo de nuevo en el vaso mezclador y a continuación los ingredientes. Se vuelve a remover. Quitar los hielos de las copas y servir.

Decoración: flor de calabacín,naranja, cebollino y nabo