12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANI&ORANGE (YOTO TODOROV YOTOV)



INGREDIENTES:

- Licor miel Panizo : 3ML
- Prieto Picudo Panizo: 2ML
- Ginger beer&Chili:10ML
- Zumo lima:1,5ML
- Naranja sanguina: 2ML

PREPARACIÓN:

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 llenándola de hielo.A continuación, verteremos las cantidades anteriores de Licor de Miel y Aguardiente Prieto Picudo. A continuación echamos el zumo de naranja sanguina y el zumo de lima y agitamos bien.

Servimos el contenido en nuestra copa o vaso haciendo doble colado, en el que habremos introducido un par de piedras de hielo y añadimos un top de Ginger beer & Chili.

Una vez servido, añadimos la decoración. Medio limón vaciado y relleno de arándanos.