12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LIMAZO (ADRIÁN ORTUÑO PRIETO)



INGREDIENTES:

- 2 cl Licor Hierbas Panizo
- 2 cl Licor Limón Panizo
- 3 cl Morujito
- hojas de hierbabuena (de 6 a 12)
- 3 cl zumo de limón (1 limón exprimido)
- 4 cl Sirope de azúcar

PREPARACIÓN:

Añadimos a la coctelera el hielo y las hojas de hierbabuena para que impregnen el hielo y los demás ingredientes al ir añadiéndolos añadimos los demás ingredientes a la coctelera y agitamos muy fuerte la coctelera para romper el hielo y aguar el coctel (Hard shake) terminado el agitado serviremos en la copa con un doble colado para evitar residuos de hoja o limón y añadiremos la decoración