13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

KIR DE PANIZO (ANGELA VAQUERO)

INGREDIENTES:

- 4 cl de Aguardiente de Orujo infusionado en flor de hibisco
- 1 cl Licor de lima
- 1,5 cl. de Licor de Limón Panizo
- 2 cl de sirope de mandarina
- Top de soda o cava

PREPARACIÓN:

Enfriamos con hielo una copa flauta.

Infusionamos en frío 3 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo con 2 gramos de flor de hibisco.

En coctelera añadimos el Orujo Panizo infusionado, 1,5 cl. de Licor de Limón Panizo y una cucharada de Licor de Miel Panizo.

Añadimos el hielo a la coctelera y agitamos.

Servimos en la copa flauta sin hielo y acabamos con un top de Ginge Ale.

Como decoración ponemos una brocheta con frutos rojos (arándanos, frambuesa o mora)