



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PECATA MINUTA (PEDRO CLEDERA AGUAYO)



INGREDIENTES:

- 3 cl Licor de Hierbas Panizo
- 2 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 1 cl licor de manzanilla
- Sirope de Falernum
- zumo de lima
- Bitter de Peychaud

PREPARACIÓN:

- 1- Enfriamos la copa y la coctelera.
- 2- Quitamos el agua sobrante.
- 3- Comenzamos a verter los ingredientes con jigger dentro de la coctelera.
- 4- Hacemos *shaker* con bastante hielo.
- 5- Quitamos el hielo de la copa y ponemos nuevo, acto seguido hacemos doble colado sobre el vaso de cóctel.
- 6- Terminamos con decoración de flores comestibles que pondremos dentro de nuestro cóctel con una pinza de precisión.