14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

EL SUEÑO 1.1. (JESÚS GÁLVEZ ROMERO)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl. Aguardiente Prieto Picudo Panizo
- 1,5 cl. de vino Pajarete de Málaga
- 1 cl. De Vermut Rojo
- 1 cl. Vino de licor seco Trajinero (o amontillado)
- 6 cl. De zumo de naranja

Decoración:

- Piel de naranja
- Hojas de menta

PREPARACIÓN:

En coctelera vertemos todos los ingredientes y por último ponemos el hielo .

Agitamos enérgicamente y servimos en vaso on de rock que previamente lo tendríamos preparado con hielo

Decoramos con la piel de naranja y la hojas de menta y servimos.