14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CARIBBEAN PANIZO (FLAVIO MILA LOPES)



INGREDIENTES:

-2cl de Havana 7 años

-2cl de Caramelorujo Panizo

-2cl de Licor de Miel Panizo

-100ml de zumo de piña

-1cl de Don P.X. Montilla Moriles

PREPARACIÓN:

Colocamos hielo en el vaso mezclador, enfriamos y retiramos el agua en exceso del vaso con la ayuda de un gusanillo de cocteleria.

Añadimos 2cl de Havana 7 años, 2 cl de Caramelorujo Panizo, 2 cl de Licor de Miel Panizo, 100ml de zumo de piña y 1cl de Don P.X. Montilla Moriles.

Movemos unos minutos y lo servimos en copa de cóctel.

Caramelizamos una bolita de piña en Caramelorujo Panizo con la ayuda de un soplete de cocina y con un palo de bambú, pincharemos la piña junto a unas hojas de piña.

Decoración:

-Bolitas de piña natural

-Palo de bambú

-Hojas de piña natural