



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 coctelería.

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