14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA REINA DEL MAR (DAVID FREIRE HAYA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. vermut rojo Martini
- 1 cl. gin Amarena Fabbri
- 1 Licor de Hierbas Panizo
- 1 cl . Amontillado Lustao
- 1 cl. Pacharán Panizo
- 0.5 cl. sirope Amarena Fabbri

PREPARACIÓN:

Este cóctel se realiza en vaso mezclador.

Enfriamos copas y vaso mezclador, retiramos todo del vaso y añadimos hielo nuevo. A continuación metemos los productos en orden de receta y mezclamos con la cucharilla

Quitamos el agua de la copas y servimos el cóctel. Colocamos nuestra decoración, presentamos y a disfrutar.

Decoración: nabo, naranja y calabaza.