IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

ORUSSIÓN (TAMARA ENCINAS-REY MORILLAS)



INGREDIENTES:

3cl. de Orujo de Hierbas Panizo

3 cl. de Frutas de la pasion

1,5 cl. Orujo con Miel Panizo

1,5 cl. Orujo Tostado Panizo

6 cl. de zumo de naranja

Phisalys

PREPARACIÓN:

En la coctelera servimos los 3 tipos de Orujos Panizo, fruta de la pasión y zumo de naranja....agitamos con hielo....y se sirve en copa de cóctel con decoración de phisalys.