V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LINDA (JAVIER GARCÍA VICUÑA)



INGREDIENTES:

Este cóctel está elaborado con orujo Panizo de hierbas que le otorga el cuerpo,el dulzor del Caramelorujo, el toque exótico de la piña y aromas florales de la flor de saúco y de la rosa, acabadas con ese punto picante del refresco de jengibre.

- 5cl Orujo Hierbas Panizo

-1 cl. Panizo Caramelorujo

PREPARACIÓN:

En coctelera disponemos todos ingredientes menos el refresco de jengibre. Batimos enérgicamente con abundante hielo y servimos en copa. Acabamos con Ginger Ale y decoramos.