V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO BLUE LAGOON (JUAN GARCIA BARRONES)

INGREDIENTES:

-5 cl. orujo de limón

- 2 cl. orujo de verdejo

-2,5 cl. jarabe de curacao azul

-1 golpe de Orange Angostura.

Terminar con bitter lemon.

PREPARACIÓN:

Decorar con brote de hierbabuena y rodaja de mandarina. Se prepara en coctelera, excepto el bitter lemon. EL vaso va con hielo picado (muy importante).