



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).