V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BULSARA (DAVID HIDALGO MARTINEZ)



INGREDIENTES:

Zumo de 1/2 lima.

2 cl. de sirope de hibiscus

4 cl. de Orujo de Hierbas Panizo.

1cl. de Gordons Gin.

2 cl. de Licor de plátano.

2 hojas de albahaca fresca.

200 cl. de Ginger Ale.

PREPARACIÓN:

Enfriamos una copa de long drink colmada de hielo, mientras preparamos en vaso mezclador todos los ingredientes a falta del ginger ale.

Machacamos las hojas de albahaca y removemos ligeramente los ingredientes para, a continuación, añadir hielo y enfriar usando la cuchara.

Una vez enfriado el contenido vaciamos el agua de la copa y vertemos la mezcla en ella añadiendo el Ginger Ale. Terminamos con un poco de hielo picado. Decoramos y perfumamos con albahaca fresca, espiral de lima, 4 rodajas de lima y una brocheta de hibiscus salvaje con uva.