V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LA FLOR DE ZAMORA (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

-1 cl. Orujo de Hierbas Panizo.

-1 cl. Orujo de Limón Panizo.

-1 cl. Morujito Panizo.

-1 cl. de licor de manzanilla.

-1 cl. licor Saint Germain.

-10 cl. Ginger Ale

PREPARACIÓN:

Decoración: vaina de vainilla con flores de limón y hojas de jazmín.

El cóctel se elabora directamente en un botella de orujo a modo de coctelera y se sirve en un vaso personalizado con palabras relacionadas con Panizo.