V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PIÑA PANIZO COLADA (JOSE ANTONIO ESCUREDO COBOS)



INGREDIENTES:

-3 CL. AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO

-2 CL. ORUJO CON MIEL

-3 CL. SIROPE DE COCO

-10 CL. PURE DE PIÑA NATURAL

-10 GR. AZÚCAR MORENO

PREPARACIÓN:

Introducimos en la coctelera el Aguardiente de Orujo, el Orujo con Miel, el Sirope de coco, el azúcar moreno y el puré natural de piña.

Añadimos hielos y agitamos hasta dejarlo bien frío.

Lo servimos en una cáscara de coco llena de hielo picado, y lo persentamos en una copa de cóctel llena de hielo picado para que lo mantenga más frío. Le añadimos a la copa un poco de Curacao azul y lima para que contraste con las hojas de piña que colocaremos para su decoración.