



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 presentamos 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.