



## V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

### SENSATION PANIZO (MARIO GALLART ESPLÁ)



#### INGREDIENTES:

- 1 cl. Aguardiente de orujo
- 2 cl. Orujo Tostado
- 2 cl. Carameloorujo
- 2 cl. Licor de sandia Marie Brizard
- 1,5 cl. Zumo de lima
- 3 cl. Mosto tinto

#### PREPARACIÓN:

Colocamos todos los ingredientes en la coctelera y añadimos hielo, agitamos hasta que se enfrie bien nuestro cocktail y servimos en un vaso de trago largo (Familia collins) que tenemos lleno de hielo en escamas.

Por último, añadimos como decoración media lima rellena de uva y una ramita de romero para despertar esas sensaciones olfativas.