



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO PARAÍSO (FRANCISCO JAVIER DORADO RUIZ)



INGREDIENTES:

- 2 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 3 cl. Pacharán Panizo
- 2 cl. Vino Px
- 1.5 cl. Sirope de almendra

PREPARACIÓN:

Modalidad: digestivo.

Preparado en coctelera.

Elaboración:

1º- Enfriamos previamente las copa de cóctel.

2º- Enfriamos la coctelera.

3º- Vertemos todos lo ingredientes en un coctelera y batimos enérgicamente.

4º- Servimos el cóctel en la copa

Y terminamos el cóctel perfumando con un twist de naranja

Decoración: rama de romero