V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

P&T (PANIZO&TONIC)(ANDER DANEL SANCHEZ IRIGOYEN)

INGREDIENTES:

-5 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo infusionado en frío con cítricos

-1 cl. Licor de Gengibre Domaine de Canton

-20 cl. Tónica Schweppes

-2 Twist de limón verde

PREPARACIÓN:

Infusionar el Orujo Verdejo con la infusión de Cítricos durante 3 minutos mientras enfriamos la copa, verter el orujo en la copa y añadirle la tónica. Perfumar con los twist de limón verde.

Modalidad: Directo en vaso.

Decoración: Doble Twist de limón verde.