



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO  
TRES DE PLÁTANOS (EMMANUEL SAINT-JEAN)



INGREDIENTES:

5 cl de zumo de platano

1 cl de **Caramelorujo Panizo**

2 cl de **Orujo Tostado Panizo**

2 cl de **Orujo Verdejo Panizo**

1 cl de sirope de frambuesa Monín

2 pizcas de jengibre en polvo

PREPARACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en la coctelera en el **orden indicado arriba**, añadir **hielo** y agitar con fuerza durante **15 segundos**.

Verter en la copa, previamente enfriada, mediante **doble colador**.

Decoramos con **tres rodajas de platano** (variedad mini) en el filo de la copa.