



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
PANIZO GREENFRESH (LEANDRO GÓMEZ SANTAMARINA)



INGREDIENTES:

- 40 ml. de Aguardiente de Orujo Panizo.
- 15 ml. de Orujo de Hierbas Panizo.
- Zumo de una lima.
- Un golpe de jarabe de azúcar (proporción 1:1).
- Agua tónica.

PREPARACIÓN:

Pensada para tomar como aperitivo, después de comer, o como copa por la noche. Se prepara preferiblemente con coctelera y en vaso *old fashioned*, aunque también puede servirse directamente en vaso, en este caso mejor un *tumbler*.

Se enfriará el vaso con hielo. En coctelera se verterá el jarabe de azúcar, el zumo de una lima recién exprimida y el Aguardiente de Orujo Panizo y el Orujo de Hierbas Panizo en las medidas antes citadas.

Se añade el hielo en cubitos, se agita enérgicamente hasta que la coctelera esté bien fría. Se sirve en el vaso con hielo con la ayuda del colador para evitar los cachitos de hielo y se completa con agua tónica.

Se puede decorar con una rodaja de lima bien al borde o dentro del vaso.