



V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO
PINK SHADOW (FRANCISCO BLANCA DE CASTILLA)



INGREDIENTES:

2cl. Crema de Orujo Panizo

2cl. Orujo de Limón Panizo

2cl. Caramelorujo Panizo

1cl. Sirope de Violeta Sanz

0,5 cl. Sirope de Granadina Monin

2 cl. Nata Líquida

PREPARACIÓN:

Una receta poco usual a la hora de elaborarse con orujos, con un toque sensual. El color tiene un toque femenino y un sabor algo más dulce.

Este magnífico cóctel, de la modalidad digestivo, se elabora en una coctelera de tres cuerpos, enfriándola previamente al igual que la cristalería. A continuación, se agregan las cantidades especificadas anteriormente, agito en coctelera con unas piedras de hielo y paso a servir en las copas.

Como decoración, se perfuma con un poco de piel de naranja y una flor comestible en suspensión. Difruten este coctel.