IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

FRESS JOHNNY (JUAN GARCIA BARRONES)



INGREDIENTES:

4 cl. Orujo de Limón

2 cl. de Crema de Orujo

6 cl. de zumo de piña

1 cl. de granadina

1gp. angostura de naranja

1 cl. de Morujito

PREPARACIÓN:

Trago Fancy o largo. Se prepara en coctelera y se sirve en copa mediana (20 cl.) con hielo picado. El cóctel se termina regandolo con Morujito y decorando con una cuña de piña, guindas rojas, hierbabuena y cañitas.