V CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MONTE PINDO (PEDRO TOMÁS SESTAYO RIVEIRO)



INGREDIENTES:

-2 cl. Orujo Hierbas

-4 cl. sour de manzana Finest Call

-2 cl. jarabe de kiwi

-5 cl. Orujo Verdejo

-1 cl. jarabe de violeta

-12 cl. sprite

PREPARACIÓN:

Mezclar en coctelera el Orujo Verdejo y la violeta. Servir en vaso sidrero con hielo. Añadir el sprite.

Aparte, en batidora, mezclar el resto de ingredientes con una palada de hielo picado.

Mezclar hasta homogeneizar.

Verter esta mezcla con cuidado encima de la otra evitando que se mezclen, para conseguir el fondo violeta y el superior, verde, imitando la pradera del monte.