



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

PIPANIZO (PAUL DIERICK)



INGREDIENTES:

Orujo aguardiente 4 cl , pulpa frutas del bosque 6 cl ,
pisang ambon 1,5cl , licor de limon panizo 1,5cl

PREPARACIÓN:

En batidora orujo aguardiente 4 cl , pulpa frutas del bosque 6 cl con verde en copa de piramide. En coctelera pisang ambon 1,5cl licor de limon panizo 1,5cl verde en la copa de piramide el coctel es un frozen la decoracion es con una cascar de naranja no plala tano la copa es de piramide / yo concurso en tenerife en la federacion abe tenerife desde 2 años gracia por vostre tiempo