VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

CAIPANIZO (JOSE ANTONIO ESCUREDO COBOS)



INGREDIENTES:

-Azúcar moreno

-Trozos de limón

-1cl. Orujo de miel Panizo

-6 cl. Orujo blanco Panizo

PREPARACIÓN:

En el vaso ponemos azúcar moreno y trozos de limón, 1 cl. de orujo de miel y machacamos el limón, añadimos hielo picado y añadimos 6 cl. de orujo blanco.

Lo mezclamos con la Coctelera Boston y lo servimos en el mismo vaso.

Lo decoramos con una rodaja de limón en el borde y unas tiras de limón encima de el hielo picado.