



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO MYKONOS (CAROLINA FERNÁNDEZ PINEDA)



INGREDIENTES:

- 40 ml. Licor de Hierbas Panizo
- 30 ml. Orujo blanco Panizo
- 25 ml. de zumo de lima
- 20 ml. sirope de pepino Monin
- 2 hojas de albahaca
- 2 cucharadas de mascarpone

PREPARACIÓN:

Decoración: hoja de albahaca. Digestivo agitado en coctelera y colado. Servido en copa cóctel.