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.