VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANTERA ROSA (MIGUEL MORA CARBONELL)

INGREDIENTES:

-2 cl. Orujo de Hierbas Panizo

-1,5 cl. Pacharán Panizo

-2 cl. Orujo con Limón Panizo

-2,5 cl. fresa Sanz

-2 cl. sirope de arce

-1 toque de nata montada

PREPARACIÓN:

Preparado en coctelera. Decoración: Naranja Sanguineli. Servido en copa flauta con nata.