



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO
PANIZO OTOÑAL (OMAR PRIETO OBREGON)



INGREDIENTES:

-1 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo

-1 Pedazo de jengibre

-2 cl. Pacharán Panizo

-4 cl. Orujo con Miel Panizo

-2 cl. Zumo de lima

-4 cl. Ginger Ale

PREPARACIÓN:

En primer lugar, se macera el jengibre con el aguardiente y se añaden los demás ingredientes en la coctelera a excepción del refresco.

Se agita la mezcla para que esté bien fría y se sirve en el recipiente con un doble colado. Finalmente se añade el Ginger Ale on top.

La decoración consta de un posavasos (panal de abeja) y una decoración superior formada por una rodaja de naranja deshidratada y una flor de jengibre y fresa.