VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

JEWEL (JUAN MANUEL DIAZ SANTOS)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Aguardiente de orujo Panizo.
- 1 cl. Caramelorujo.
- 1 cl. Orujo de hierbas panizo.
- 2 cl. Mixer mandarina.
- 3 cl. Mixer melón.

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera. Servido en copa tipo cóctel.

Decoración elaborada con limón, romero, physalis, clavo y kumquat