



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO
PANUJITO (DAVID ARREBOLA)



INGREDIENTES:

-3 cl. Morujito Panizo

-2 cl. Orujo de limón Panizo

-1 cl. Caramelorujo Panizo

-2 cl. Puré de manzana Oxefruit

-2 cl. Puré de fruta de la pasión Oxefruit

-10 cl. Zumo aloe vera

PREPARACIÓN:

Decoración: calabaza y nabo chino.

Modalidad del cóctel: Long drink preparado en coctelera.