VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANIZTEA (PEDRO PABLO GONZÁLEZ ISRAEL)



INGREDIENTES:

-5 cl.de Licor de Hierbas Panizo
-2 cl. de Crema de Orujo Panizo
-2,5 cl.de té de menta
-2,5 cl. de té rooibos vainilla
-2,5 cl. de sirope de pistacho Monin

PREPARACIÓN:

Decoración:vaina de vainilla puesta en el borde de la copa junto con una rama pequeña de hierbabuena dentro de la copa y clavel de china o tagete comestible dentro de la copa

Modalidad: digestivo.

Realizado en coctelera y servido en copa de cóctel.