VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANICOLADA (PEDRO PABLO GONZÁLEZ ISRAEL)



INGREDIENTES:

-5 cl. de Licor de Hierbas Panizo
-2 cl.de Crema de Orujo Panizo
-2 cl. de sirope de nuez de macadamia Monin
-2 cl. de premix de piña colada Rebeka
-3,5 cl. de zumo de piña-coco libbys

PREPARACIÓN:

Decoración: flor de piña natural con flor de zanahoria de menor tamaño incrustada y puesta en la tapa del tarro. Pensamiento comestible entre la tapa del tarro y el borde del mismo(uso un tarro de mermelada con tapa y con cierre)

Modalidad :digestivo

Elaboración: en coctelera