VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANIZO MINT FIZZ ROYALE (SANTIAGO JOSÉ ESCRIBANO JIMÉNEZ)

INGREDIENTES:

-4 cl. LICOR DE HIERBAS PANIZO

-2 cl. LICOR CON LIMÓN PANIZO

-1 cl. AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO

-1/2 PIEZA FRUTA DE LA PASION

-2 cl. SIROPE MENTA GLACIAL MONIN

-FILL CHAMPAGNE

DECORACIÓN: RAMITA DE MENTA Y TWIST DE LIMÓN

PREPARACIÓN:

ELABORADO EN COCTELERA, TRAGO LARGO

En una coctelera, previamente enfriada con hielo, introducimos 4 cl. de Orujo de Hierbas Panizo, 2 cl. de Orujo con Limón Panizo,1 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo, la pulpa de media (o una, según tamaño) fruta de la pasión y 2 cl. de sirope de menta glacial Monin. Agitamos enérgicamente durante 10-15 segundos, servimos en un vaso long drink con hielo pilé y rellenamos con champagne. Para decorar utilizamos una ramita de menta y un twist de limón.