VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PANIZO EN EL OJO DEL MUNDO (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

-3 cl. Pacharán Panizo

-1 cl. Aguardiente de Hierbas

-1 cl. Orujo de Café

-1 cl. Orujo Tostado

-1 cl. Campari

-Top Ginger Ale.

PREPARACIÓN:

Cóctel modalidad digestivo. Utilizamos una botella de Orujos Panizo a modo de vaso mezclador.

El cóctel irá servido en un tarro de mermelada dándole un toque casero y tradicional.

La decoración será un twist de naranja en el borde del tarro formando una figura consiguiendo un contraste de colores vivos.