



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

ALPAZINO (SANTIAGO BELLO BARCIA)



INGREDIENTES:

- 4 cl. de Orujo Tostado Panizo
- 3 cl. de Licor de Hierbas Panizo
- Hierbabuena, lima y azúcar moreno
- Se termina con 7-Up
- Petazetas

PREPARACIÓN:

Se pone en el vaso el azúcar moreno, la lima y la hierbabuena y se machaca con el mortero. Después se les añaden los 2 licores tostados y de hierbas.

Se le pone hielo pilé y se termina con 7-Up.

Para decorar se le pone una cucharilla de hierbabuena, pajita, lima y una cuchara de petazetas que se tomarán antes de cada sorbo.

Por último, en la decoración pondremos hielo seco a -80°C para conseguir efecto (Humo)