# VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

## PANIZO Nº5 (JAGOBA SANTESTEBAN)



### INGREDIENTES:

-4.5 cl Crema de Orujo Panizo

-0.5 cl. Disaronno

-1 cl. sirope de caña de azúcar

-0.5 cl. leche condensada

-4.5 cl. zumo de piña

-1.5 cl. Leche

- Polvo de Bergamota (decoración)

-Brocheta de piña en almibar de Morujito Panizo (decoración)

### PREPARACIÓN:

Decoración: Brocheta de piña en almibar de Morujito Panizo

Vaso: Copita de cocktail propia

Modalidad: Shake/Batido en coctelera