VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

ORUJOROJO (JULIO CALZADO MUÑIZ)



INGREDIENTES:

-5 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo

-1 cl. de Licor de Flor de sauco

-1 cl. Vino rosado Prieto Picudo

-2 cl. de jarabe de azúcar

-2 cl. de sirope de arándanos

-4 uvas negras

PREPARACIÓN:

En el vaso de una coctelera añadimos las 4 uvas y el Orujo, maceramos bien para seguidamente añadir el resto de ingredientes y 4 o 5 piedras de hielo en roca.

Agitamos enérgicamente durante 15 segundos y, a continuación, lo escanciamos en una copa de cóctel haciendo un doble colado.