



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID.
GOURMETS 2013)

PANIZO JUICE (MARIA MAYORA LOPEZ)



INGREDIENTES:

2cl. Panizo de Hierbas

2cl. Panizo con Limón

2cl. licor de Mandarina

8cl. Zumo de Mandarina

Rellenar con Limonada de Rosas y Ginger Ale a partes iguales.

Decoración:Palmera de cítricos (naranja, limón y lima).

PREPARACIÓN:

Long Drink: " **Panizo Juice**"

1. Enfriamos los vasos y la coctelera con abundante hielo. Con ayuda de la cucharilla de bar removemos.
2. Colamos el agua sobrante de los vasos y desechamos los hielos de la coctelera.
3. Vertemos en la coctelera los Orujos Panizo de Hierbas y Limón, el licor de Mandarina y el zumo de mandarina.
4. Rellenamos de hielo y agitamos vigorosamente.
5. Servimos en los vasos.
6. Rellenamos con Limonada de Rosas y Ginger Ale a partes iguales directamente en el vaso.
7. Decoramos con una palmera de cítricos que aportará frescor y aroma a nuestro " Panizo Juice".
8. Finalizamos con las pajitas.

Un cóctel **refrescante, digestivo y divertido** inspirado en la "**Ley Seca**": *Nada es lo que parece.*