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.***