VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

PACHARANJADO (RUBEN TORIBIO)



INGREDIENTES:

-50 ml. Pacharan Panizo

-10 ml. Aguardiente de Orujo Panizo

-10 ml. Orujo de Limón Panizo

-1/2 Naranja

-1 Cucharada de azúcar moreno

-5 hojas de albahaca

-Hielo troceado

-7up

PREPARACIÓN:

Tipo de cóctel: Trago largo.

Elaboración: Directamente en el vaso.

Cortamos media naranja en trozos, añadimos el azúcar y la albahaca y lo majamos todo delicadamente.

Añadimos el hielo y movemos con la cucharilla trenzada, añadimos el Pacharan, el Aguardiente de Orujo y el Orujo de Limón.

Agitamos la mezcla vigorosamente ayudados de nuevo de la cucharilla trenzada. Alargamos con 7up y decoramos con una rodaja de naranja torsionada y una hoja de albahaca.