



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO
TIERRA DE SABOR PANIZO (GABRIEL VILAR LONGARELA)



INGREDIENTES:

-3 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

-2 cl. Orujo de Hierbas Panizo

-1 cl. Licor de Limón Panizo

-1 cl. Vino tinto de la D.O. Toro

-2 cl. Sirope de gengibre Monín

-1 gota de Aceite de anís

PREPARACIÓN:

Este cóctel pertenece a la modalidad de trago largo.

Se elabora en coctelera y se sirve en vaso long drink con hielo.

La decoración constará de un triangulo de queso zamorano y anís estrellado.