7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

EL FRESCOR DE IRUÑA (MIGUEL ANGEL GONZALEZ PEÑARANDA)



INGREDIENTES:

- 4cl. de Aguardiente Monovarietal Sauvignon Blanc

-1,5 cl. de Licor de limón Panizo

-4 cl. de infusión Ginger Bal Tea shop

- 1,5 cl. de sirope Monin de fruta de la pasión

-Terminamos llenando la copa con Ginger Ale

PREPARACIÓN:

Preparamos todo en coctelera y decoramos con unas lanzas de mango y rodaja de lima deshidratada. Aromatizamos con limón verde