7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

PANIZO PARADISE (GUSTAVO ROMERO GUEDES)



INGREDIENTES:

-1/8 pomelo rojo
-6 hojas de hierbabuena
-2 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
-2 cl. Licor Pacharán Panizo
-1,5 cl. Licor de Hierbas Panizo
-3 cl. puré de fresa Monin.

PREPARACIÓN:

Cóctel modalidad bebida larga, hecho directo al vaso.

Preparación : Se machaca el pomelo con la hierbabuena, se añaden los ingredientes, se completa con hielo pilé y se remueve todo bien.

Decoración : 1 fresa, 1 gajo de pomelo rojo y una ramita de romero fresco, (la fresa y el romero van fuera del cóctel)