7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

AL SON DE PANIZO (YUNIEL ALONSO ABIN)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 2,0 cl Caramelorujo Panizo
- 1,5 cl Pacharan Panizo
- 1,0 cl Campari

PREPARACIÓN:

Modalidad:

Aperitivo - Vaso Mesclador

- Rellenar el vaso de hielo.
- Remover el hielo entre 10 y 15 segundos.
- Escurrir el agua para lograr una muy baja temperatura en el vaso.
- Verter las cantidades exactas de cada producto mencionados en la receta.
- Enfriar sin llegar a aguar el contenido.
- Servir en recipiente tipo " Mini Botella" para poner servirse al gusto , mientras difrutamos de nuestro aperitivo