7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

MAGMA PANIZO (YUNIEL ALONSO ABIN)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl Aguardiente de Orujo Panizo
- 1,5 cl Caramelorujo Panizo
- 1,0 cl Pacharán Panizo
- 1,5 Puré de fresa Monin
- Ramitas de romero
- Golpe de pimienta negra

PREPARACIÓN:

Modalidad:

Cóctel elaborado en coctelera

Decoración

Twist de naranja bordeando la copa, agarrado por mini pinza y ramita de romero a lo largo de la copa con un lijero raspado de limón y naranja, por encima del hielo picado.

- Poner dos piedras de hielo en la coctelera.
- Verter las cantidades exactas de cada producto mencionado en la receta.
- Rellenar la coctelera de hielo.
- Agitar entre 5 y 10 segundos sin llegar a aguar el contenido.
- Servir en copa rellena de hielo picado.