7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

PANIZO PINT (OMAR PRIETO OBREGON)



INGREDIENTES:

-2 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo PANIZO

-2 cl. Orujo de Hierbas PANIZO

-2 cl. Pacharan PANIZO

-3 cl. zumo de limón

-3 cl. sirope de fruta de la pasión

-Espuma de cerveza de trigo on top

PREPARACIÓN:

Se añaden los cinco primeros ingredientes en la coctelera y se agita. Se sirve el contenido en un vaso de caña con hielo y se completa cen la espuma de cerveza.

Para decorar se coloca una lámina de mango deshidratado en el borde del vaso.