



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO
EL INDIANO (JAVIER RODRÍGUEZ VENTURA)



INGREDIENTES:

- 2cl Orujo Panizo Monovarietal Sauvignon Blanc
- 2cl Licor de chocolate negro Olmeca
- 3cl sirope de naranja
- 3cl sirope de romero
- Rodaja de naranja escarchada y ramita de romero para decorar

PREPARACIÓN:

Mezclar el Orujo Panizo Monovarietal Sauvignon Blanc, el licor de chocolate negro Olmeca, el sirope de naranja y el sirope de romero en una coctelera, llenarla $\frac{2}{3}$ de hielo y agitar dulcemente para mezclar los ingredientes.

Llenar una maceta tipo Julepe de hielo pilé y colar el cóctel sobre esta de manera que quede uniformemente repartido.

Decorar con la naranja escarchada y el romero. Servir con una pajita para beber.