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 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.