IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

BURBUJAS PANIZO (EMILIO GEA GARMON)

INGREDIENTES:

3 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo

3 cl. de Orujo con Limón Panizo

1cl. de Caramelorujo

Rellenar con tónica de pimienta rosa

PREPARACIÓN:

Se prepara en vaso mezclador.

Se decora con espiral y Twist de naranja.