



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO
SPANISH CHOCOLATE OLD FASHIONED (FERNANDO)



INGREDIENTES:

- 50 ml Aguardiente de Orujo Panizo
- 15 ml sirope tostado de azúcar moreno
- 20 ml mozar chocolate
- 2 golpes de bitter de azteca chocolate
- 10 ml zumo de limón
- 2 golpes de angostura

PREPARACIÓN:

La decoración esta hecha con la piel de limón y con una hoja de rosa comestible.

La modalidad es "on the rock" con hielo picado.

Se utilizará el vaso mezclador.