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.