



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

WATERLOO (DAVID IGOA PEDROARENA)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl. Patxarán Panizo
- 2,5 cl. Licor de Hierbas Panizo
- 1 cucharada. Licor de Miel Panizo
- 1 cucharada Azúcar Casera Líquido.
- 12,5 cl. de Zumo de Cereza
- 4 Hojas de Menta

PREPARACIÓN:

Se mezclan las cantidades exactas en una única Coctelera.

El waterloo cóctel es un trago largo para disfrutar después de una comida o cena.

Se presenta en vaso jarrita y con todo el contenido después de agitarlo en la Coctelera para no perder su esencia única.

La decoración es un ramillete de menta fresca representando un árbol del jardín de Waterloo en Londres.

Terminando el cóctel con dos pajitas.

En la preparación de la decoración hacemos el azúcar casero líquido que luego añadiremos al cóctel. A razón de 50% agua, 50% azúcar, prepararemos más o menos 5 cl.