7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

SEXLOVE PANIZO (ESTEFANÍA ZEIOTUN VILLAROEL)



INGREDIENTES:

-2 cl. Caramelorujo

-2 cl. Crema Orujo Panizo para escarchado

-2 cl. Beockman's gin

-1 cl. triple seco

-1 cl. licor cerezas marrasquino

-8 cl. zumo de pomelo rojo

-4 moras

-8 arándanos

-Azúcar de jengibre y naranja

-Cereza

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.

Maceramos Beockman's gin con 3 moras y 6 arándanos.

En coctelera añadimos zumo de pomelo, licor de cerezas, triple seco, zumo de pomelo rojo y gin Beockman's y hacemos el shaker.

Escarchamos la copa con crema de orujo y azúcar de gengibre

Añadimos hielo picado y la mezcla.

Decoración con brocheta de fruta: mora, arándano y cerezas marrasquino acompañadas de flor