



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 jengibre

Añadimos hielo picado y la mezcla.

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