



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO
DRY PANIZO (VANESSA PÉREZ BONAVIÑA)



INGREDIENTES:

-70 ml. Aguardiente Monovarietal Premium Sauvignon blanc

-15 ml. Martini Dry

-10 ml. Licor de Jengibre

PREPARACIÓN:

Echamos 15 ml. de Martini Dry y los 10 ml. de Licor de Jengibre en el vaso mezclador con hielo, removemos bien y descartamos los dos ingredientes. Posteriormente sobre los mismos hielos echamos los 70 ml. de Aguardiente de Orujo Monovarietal Sauvignon Blanc, removemos y filtramos en una copa cóctel previamente enfriada. Perfumamos con un twist de limón para extraer los aceites esenciales de la cáscara y la descartamos. Finalmente decoramos con una quindilla.