IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

SWEET PANIZO (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

3 cl Morujito.

1cl. Orujo de Hierbas Panizo.

1 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo.

2 cl. vino moscatel.

3 cl. premiun juice lima sour.

11 cl. 7up.

PREPARACIÓN:

El cóctel irá decorado con una cuna de hielo picado y sobre ella irán 3 pasas de Málaga. Sobre el borde del vaso irá colocada una brocheta de pasa hierbabuena.

El cóctel long drink se realizará en coctelera a falta de añadir posteriormente el 7up directamente en el vaso y se servirá en un vaso de sidra.