7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

ON FIRE (LUISA ANGULO)



INGREDIENTES:

- 5 cl. Licor de Limón Panizo
- 2cl. Licor de Miel Panizo
- 5 cl de zumo de naranja Sanguina
- 2 cl. de Sirope de Coco
- 1 cl. de Sirope de Fruta de la Pasión
- 3 cl. de pulpa de fruta de la pasión.

PREPARACIÓN:

- Elaborado en coctelera Boston
- Servido en copa de Champagne de 230 ml.

ELABORACIÓN:

- LLENAR DE HIELO PILÉ HASTA EL BORDE
- SERVIR EL ELIXIR FRÍO SIN COLAR
- COLOCAR MEDIA FRUTA PASIÓN CON LA PIEL EN EL LIQUIDO
- COLOCAMOS EN EL PIE DE LA COPA UN RAMO DE ROMERO Y TOMILLO, ACOMPAÑADO DE 2 RODAJAS DE NARANJA SANGUINA SECA.
- CON EL SOPLETE, PRENDEMOS EL RAMO Y DEJAMOS ENVOLVER LA COPA POR EL AROMA.