8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

ACOSTA (ANGEL PAREDES QUIÑONES)



INGREDIENTES:

-6 cl. Caramelorujo

-4 cl. infusión de frutos rojos

-2 moras

-3/4 de una lima

-Hierbabuena

PREPARACIÓN:

Se machacan ligeramente 3/4 partes de una lima con dos moras y se añade hierbabuena. Se rellena prácticamente con hielo roto y se añade Caramelorujo Panizo. Se remueve y se pone un top de soda. Acabamos decorando con un par de moras y hierbabuena.