



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

HIPNOTIZO (JOAQUÍN POYATOS RUIZ)



INGREDIENTES:

3 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo

2 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

2 cl. Puré de fresa Monin

2 cl. sirope de almendras (Orgeat) de Monin

2 cl. zumo de lima natural

PREPARACIÓN:

Se mezclan todos los ingredientes en coctelera, se agita enérgicamente y se sirve en copa de cóctel. Decoramos con un ramillete de grosellas.