



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO  
TANGAROA (ROGER JAVIER GUEVARA TALAVERA)



INGREDIENTES:

- 3.5 c. de Aguardiente de Orujo Premium Sauvignon Blanc Panizo
- 2.5 c. de Ron Zacapa 23
- 2.5 cl. Falernum Sirope Sanz
- 4.0 cl. Guayaba Sirope Giffard
- 5.0 cl. de zumo de piña

-1 barspoon de Licor de Café Panizo

## PREPARACIÓN:

### PREPARACION:

En el vaso de una coctelera poner de 3 a 5 hielos en roca, añadir todos los ingredientes, menos el licor de cafe y agitar enérgicamente hasta lograr una mezcla homogénea. Servir en una maceta de cocktail Tiki o similar previamente enfriada con hielo pilé y poner el barspoon de licor de cafe por encima y decorar.

Decoración: Pitahaya y piña en rodajas previamente ***deshidratada acompañadas de mermelada de melocoton con bolas metalicas caramelizadas y una rama de apio.***

**Cóctel Digestivo.**