8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

TROPICAL EGG (JOSE MANUEL LOPEZ PAYA)



INGREDIENTES:

-1'5 cl de Aguardiente de Orujo Panizo

-2'5 cl de Licor de Miel Panizo

-3 cl de Licor de Limón Panizo

-4 cl de zumo de piña

PREPARACIÓN:

Cóctel modalidad digestivo.

Decoración: trozo de panal

Vaso: huevo de porcelana

Modalidad: coctelera

Enfriamos la cocteleria y quitamos el agua. Añadimos todos los ingredientes, después batimos enérgicamente y añadimos la mezcla colándola y vertiéndola en el vaso, al que previamente hemos añadido hielo pilé para enfriarlo y hemos quitado el agua.