



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

LEMON-HAKA (FRANCISCO DUBLÁN MONTORI)



INGREDIENTES:

- 2 cl Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 4 cl Licor de Limón Panizo
- 2 cl Zumo de Lima
- 0.5 cl Sirope de pepino Monin
- 4 hojas de albahaca fresca
- 4 semillas de cardamomo

PREPARACIÓN:

Agregamos los ingredientes en una coctelera Boston con hielo.

Agitamos suavemente hasta conseguir un producto homogéneo.

Servimos en una copa tipo cocktail previamente enfriada con hielo.

Decoramos con tirabuzón de lima y un gajo de la misma.