



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

PASIÓN POR PANIZO (JOSÉ MANUEL GARCÍA SANCHEZ)



INGREDIENTES:

- 2 cl. de Licor de Crema de Orujo Panizo
- 2 cl. Licor de Café Panizo
- 1 cl. triple seco
- 1 top de Jarabe de cereza Sanz
- Para decorar: cereza en almíbar

PREPARACIÓN:

Preparo la coctelera con dos cubos de hielo, añadiendo primero la Crema de Orujo Panizo, a continuación el Licor de Café Panizo y continuamos echando un top de jarabe de cereza Sanz. Terminamos con el triple seco, tapamos y agitamos la coctelera enérgicamente hasta conseguir mezclar todos los ingredientes.

Preparamos la copa con hielo pequeño y vertemos todo el cóctel en la copa hasta llenarla. Decoramos con una brocheta de cerezas en almíbar.