



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO  
OIHAN SWEET (ENDIKA MARTIN UTRILLA)



INGREDIENTES:

-3cl. de Pacharán Panizo

-1cl. de Licor de Miel Panizo

-1 cl. Crema de Orujo Panizo

-2 gotas de angostura de naranja

-3 cl. zumo de naranja exprimido

-5 cl. zumo Ace Botellín

## PREPARACIÓN:

El cóctel se presenta en copa de cava adornada por el borde con azúcar moreno, y en su borde una rodaja de limón.

Para la realización del cóctel utilizaremos una coctelera en la cual depositaremos 3 cubitos de hielo. Después añadiremos los siguientes ingredientes:

Pacharán Panizo 30ml, Licor de miel Panizo 10ml, Crema de Orujo Panizo 10ml, 2 gotas de angostura de naranja, zumo de naranja recién exprimido 30ml y 50ml de zumo ACE de botellín. Agitaremos bien con la coctelera y serviremos en la copa, a la que habremos echado  $\frac{3}{4}$  partes de hielo picado.

Presentaremos con la copa decorada y acompañada de 2 pajitas.