IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

NEW ORLEANS PANIZO (PEDRO MARTÍNEZ MORILLAS)



INGREDIENTES:

3 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo

2 cl. de Aguardiente de Orujo Verdejo Panizo

2 cl. de Orujo de limón Panizo

3 cl. de Nata

8 cl. de Sour mix

1 golpe de Agua de azahar

PREPARACIÓN:

Se sirven todos los ingredientes en la coctelera y se sirve en vaso Julep.

Para la decoración: dos uvas y piel de naranja.