8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

TRÍO PANIZO (LUIS FRANCISCO CAMPA ÁLVAREZ)



INGREDIENTES:

-3.5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

-2.5 cl. Puré de Fruta de la Pasión

-1.5 cl. Licor de Limón Panizo

-1.5 cl. Zumo de Limón

-1 cl. Licor de Miel Panizo

PREPARACIÓN:

Modalidad: El cóctel se realiza en coctelera.

Se sirve en un vaso bajo con hielo.

La decoración esta compuesta por 1/4 de fruta de la pasión y un ramillete de grosellas