8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

SAN JORGE (JORGE GIL DURÁ)



INGREDIENTES:

-4 frambuesas

-8 hojas de menta

-5 cl zumo de arándanos

-2 cl licor Chambord

-2,5 cl Aguardiente de Orujo Panizo

PREPARACIÓN:

Introducimos 4 frambuesas en la coctelera con las hojas de menta y el Aguardiente de Orujo Panizo. Machacamos bien para que se mezcle. Añadimos hielo en la coctelera y a continuación el resto de ingredientes. (Previamente colocaremos hielo pilé en el vaso para enfriarlo).

Agitamos bien, y con la ayuda de un colador vertimos la mezcla en el vaso.

Con la ayuda de unas pinzas colocaremos unas flores comestibles como decoración.