8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

EL NUDO (ALBERTO GONZALEZ FERNANDEZ)



INGREDIENTES:

-30 Mililitros de Aguardiente de Orujo Panizo

-15 mililitros de Licor de Limón Panizo

-15 mililitros de Licor de Miel Panizo

-45 mililitros de puré de mango con especias (limón verde , cilantro y jengibre)

-45 mililitros de zumo de piña

PREPARACIÓN:

Decoración: trozos de piña, ramillete de hierbabuena y flores comestibles

Modalidad: coctelera y doble colado

Vaso tiki