



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