8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

SINCE 1938 (SAMUELE RAGA)



INGREDIENTES:

-2 cl Aguardiente de Orujo Panizo Prieto Picudo

-2 cl Amaretto di Saronno

-2 cl Grand Marnier

-2 cl zumo de lima

-2 cl jarabe de manzanilla

-6 cl zumo de pera

PREPARACIÓN:

Verter todo los ingredientes en una Coctelera con hielo,agitar y servir en copa Martini, previamente enfriada.

Decoración: twist de naranja con frambuesa y bouquet de hojas de menta.