



IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID.
GOURMETS 2013)

TRÍO GANADOR (ANGEL CAMIÑA CORES)



INGREDIENTES:

3 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

2 cl. Orujo con Limón Panizo

2 cl. de Caramelorujo

2 cl. Puré de Coco Monín

3 cl. Sirope de Naranja Monín

6 cl. Zumo Pago de Mango

PREPARACIÓN:

La decoración estará compuesta de limón, fresa y naranja.

El cocktail se realizará en coctelera.