



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO
GINGERSTAR MARTINI (MIGUEL MORO BERMUDEZ)



INGREDIENTES:

-3,5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo

-1.5 cl. Vodka Ketel One

-1 cl. Licor de uva June

-2 cl. zumo de limón

-3,5 cl. Monin sirope de fruta de la pasión

-Ginger beer

PREPARACIÓN:

Introducir todos los ingredientes en una coctelera Boston a excepción del ginger beer, poner hielo y agitar.

Servir con doble colado en una copa tipo coupet previamente enfriada y finalizar con un golpe de ginger beer.

Decorar con tres gajos de naranja deshidratada y flor de tagete