8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

BERENAR DE PASCUA (MIGUEL ANGEL JULIA FLUXA)



INGREDIENTES:

-5cl. Aguardiente de Orujo Panizo

-4cl. Licor de sabrasada casero

-1cl. Mistela de moscatel

-3cl. Zumo de naranja sanguina

-Top zumo de moscatel

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera. Servido en tarro de conserva, con hielo picado. Terminado con el top de zumo y mistela de moscatel.

Decarado con rodaja de naranja sanguina deshidratada sujeta con una pinza